

## La galette néandertalienne

- 2 parts de graines (de blé ou d'orge mondé)
- 1 part de lentilles (du Puy, par exemple)

Laisser tremper une nuit puis rincer.

Travailler au mortier (ou avec un blender) jusqu'à obtenir une poudre dont les grains font 1 à 2 millimètres. Ajouter un petit peu d'eau si nécessaire.

Ajouter encore de l'eau et travailler pour obtenir une pâte épaisse.

Verser une louche de cette pâte dans une poêle chaude (comme pour une crêpe épaisse).

Faire brunir gentiment des deux côtés (15-20 minutes à feu pas trop fort).

Savourer.

Attention : pas de sel !