

Consommée tous les vendredis, la galette de blé noir était un aliment de base chez les familles paysannes. Cuite sur le galettier dans la cheminée, elle se dégustait avec un petit bout de beurre ou en morceaux dans un bol de lait ribot.

Découvrez les étapes de sa fabrication, le geste culinaire et la bonne odeur. La galette est prête... déguster-la avec du beurre, une bolée de lait ribot ou de cidre !



Contenu de l'animation

- Aborder une ancienne culture oubliée : le sarrasin ou blé noir.
- Différencier le blé de froment et le blé noir.
- Réaliser une recette traditionnelle.
- Visite libre de l'écomusée.

Déroulement de l'animation

- Observation et comparaison du blé de froment et du blé noir.
- Fabrication de la pâte à la main.
- Cuisson de la galette sur le galettier.
- Dégustation avec du beurre et un verre de lait ribot.

Durée et Nombre de personnes

Durée : 2h15

Effectif : minimum 15 pers et maximum 40 pers. Groupe divisé en deux , si + de 20 pers, avec alternance animation et visite libre de l'écomusée.

Informations pratiques

- Animation réalisable toute l'année, selon disponibilités (sauf vacances de Noël)
- Tarif : 7,50 € par pers (animation, dégustation et visite libre)
- Prévoir un traducteur
- Possibilité de pique-nique (sous abri).
- Toilettes et parking pour le car à proximité.

CONTACT : 02 96 34 80 77

MAIL : ASSOCIATION-FERME-DANTAN@WANADOO.FR

ÉCOMUSÉE DE LA FERME D'ANTAN – 22270 PLÉDÉLIAC –
www.ferme-dantan22.com