 **Galettes à la grecque**



**Pour une quinzaine de galettes**Préparation : 25 mn - Repos : 30 mn - Cuisson : 15 mn

**La pâte :
- 50 g de farine
- 50 g de cassonade
- 2 yaourts à la grecque
- 4 œufs
- 30 g de pistaches non salées
- 1 càs d'eau de fleur d'oranger - 1 pincée de sel - huile pour la cuisson
La garniture :
- 1 yaourt à la grecque
- 65 g de figues sèches - 50 g de raisins de Corinthe - 1 càs d'apéritif anisé**

Rincer les raisins, les couvrir d'eau et passer 1 minute à pleine puissance au micro ondes. Égoutter. Arroser les raisins avec l'alcool et laisser macérer. Concasser les pistaches.
**La pâte :**Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter le sel, la farine, l'eau de fleur d'oranger et les yaourts. Mélanger pour obtenir une pâte homogène. Ajouter les pistaches. Mélanger, couvrir et laisser reposer 30 minutes.
**La garniture :**Couper grossièrement les figues.
Mixer les figues avec le yaourt jusqu'à l'obtention d'une sauce épaisse.
Ajouter les raisins égouttés. Mélanger.
**Les galettes :**Faire chauffer une crêpière huilée.
Verser de petites louches de pâte pour confectionner de petites galettes un peu épaisses.
Lorsqu'elles sont bien dorées, les retourner avec précaution pour faire cuire l'autre face.
Réserver au chaud jusqu'à ce que toutes les galettes soient cuites.
À déguster immédiatement,  bien chaud avec la sauce aux figues et aux raisins.