

BLINIS



Préparation : 10' de préparation + 1h de repos + 20' de cuisson

Matériel : 1 saladier, 1 poêle à blinis ou poêle classique

Ingrédients pour 10 À 15 blinis :

Recette 1

- 1 yaourt grec (150g)
- 1 œuf
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- sel
- (rallonger avec du lait si pâte trop épaisse)

Recette 2

- 60 g de farine de sarrasin+60g farine tradi
- 1/2 sachet levure chimique
- 2 cs sucre
- 2 oeufs
- 15 cl de lait
- 1 pincée de sel

Préparation recette 1

1- Séparez le jaune d'oeuf du blanc et battez le blanc d'oeuf en neige. Mélangez tous les ingrédients ensemble, laissez reposer une heure au réfrigérateur

2 - Huilez légèrement une poêle à blinis ou une poêle anti-antiadhésive. Chauffez-la sur feu moyen puis faites-y cuire les blinis en versant des petites louches de pâte

3 - Lorsqu'ils font des trous, les retourner

4 - Servir de suite ou les réchauffer avant

Préparation recette 2

1 - Dans un récipient, mélangez les farines, la levure, le sucre et le sel

2 - Séparez les blancs d'œufs des jaunes.

3 - Dans un bol, mélangez les jaunes d'œufs et le lait.

4- Creusez un petit puits dans la farine et ajoutez petit à petit ce mélange liquide à vos ingrédients secs

5 - Montez les blancs en neige avec un peu de sucre pour les serrer

6 - Incorporez les blancs en neige à la pâte à l'aide d'une maryse pour ne pas les faire retomber

7 - Laissez reposer la pâte à température ambiante pendant au moins une heure avant de faire cuire vos blinis

8 - Dans une poêle chaude et légèrement huilée, faites cuire vos blinis de chaque côté.