



BLINIS MAISON

- 10 À 15 BLINIS

INGRÉDIENTS

- 1 yaourt grec (150 g)
- 1 oeuf
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- Sel

Garnitures possibles :

1 : Guacamole (1 avocat, 1/2 citron, sel, +/- tomates séchées)

2 : 150g de Fromage blanc, aneth, 150 g de saumon ou truite fumée, ½ citron et sel

3 : Houmous (1 petite boîte de pois chiche, 1 c à soupe d'huile d'olive, ½ citron, sel, cumin)

USTENSILES

- Saladier,
- Fouet
- Louche
- Poêle

TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation : 5 minutes
- Cuisson : 30 minutes

MÉTHODE

Veillez à préparer la pâte des blinis avant le début de l'atelier.

Mélangez tous les ingrédients ensemble, laissez reposer au réfrigérateur.

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

Lorsqu'ils font des trous, les retourner.

Servir de suite ou les réchauffer avant.

Garniture 1 :

Eplucher l'avocat, l'écraser à la fourchette, ajouter le jus d'un citron pressé et du sel.

Mélanger le tout. Si recette avec des tomates séchées, les couper en fine lamelle et les ajouter au mélange.

Garniture 2 :

Mélanger le fromage blanc avec du jus de citron, l'aneth et du sel

Etaler le mélange sur les blinis, puis déposer des petites tranches de poisson fumé sur chaque blinis

Garniture 3 :

Egoutter les pois chiches. Presser le citron. Mixer tous les ingrédients.