

Blinis au sarrasin



Ingrédients

Pour 30 blinis :

- 500 g de farine de sarrasin
- 250 g de farine de froment
- 40 g de levure de boulanger
- 3 oeufs
- 1 pincée de sel
- 1 verre de lait tiède
- 2 verres de lait bouillant
- 1 cuillère à soupe de beurre fondu
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse



Préparation

Tamisez ensemble 250 g de farine de sarrasin et 250 g de farine de froment. Mélangez-les avec le verre de lait tiède et la levure délayée dans un peu d'eau tiède. Laissez lever pendant 1 heure.

Ajoutez 250 g de farine de sarrasin et mélangez au fouet pour obtenir une pâte lisse. Laissez lever 1 heure.

Ajoutez 2 verres de lait bouillant et fouettez. Ajoutez une pincée de sel. Incorporez 3 jaunes d'oeufs, puis le beurre fondu et enfin les 3 blancs battus en neige avec la crème fraîche. Laissez reposer 30 minutes.

Faites cuire un par un les blinis dans une petite poêle beurrée, en les retournant quand ils sont dorés sur le dessous. Dégustez-les chauds, accompagnés de saumon fumé, de crème fraîche, d'oeufs de saumon, de jus de citron.

Astuces de chef



• Pas besoin de poêle spécifique ou de moules pour faire de jolis blinis, il suffit de déposer un petit tas de pâte dans la poêle chaude, la pâte va s'étaler et se lisser toute seule.

• N'hésitez pas à doubler les quantités ! Vous pouvez les garder plusieurs jours au frigo et les passer quelques instants au grille-pain si vous les voulez légèrement tièdes. Vous pouvez aussi les congeler, il suffira d'en sortir la quantité voulue et de les passer là aussi au grille-pain.