

Blinis

Ingrédients pour 15 petits blinis :

- 1 yaourt nature
- 125g de farine
- 1 œuf
- 1 sachet de levure
- sel, poivre ou pourquoi pas du cumin, curry, piment .

Préparation :

- Mélangez tous les ingrédients ensemble et laissez reposer au frigo 1 h .
- Une fois la pâte reposée, faites chauffer une poêle légèrement huilée. A l'aide de 2 cuillères à soupe, formez des petits tas et déposez-les dans la poêle chaude. Une fois que vous voyez apparaître des petits trous, vous pouvez retourner les blinis et poursuivre la cuisson pendant 2 à 3 minutes.
- Un fois cuits, laissez-les reposer sur une grille et dégustez-les avec du saumon, des œufs de lompe, des rillettes de maquereaux : comment allez-vous les agrémenter ?

