

Blinis

CUISIMAGES

Réf :
6514

Type :
Amuse-
bouches

Préparation :
10 min
Repos: 1 H

Cuisson :
15 min

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Pour 25 à 30 blinis

- 2 yaourts nature
- 2 pots de farine (utilisez le pot de yaourt)
- 2 oeufs
- 1 sachet de levure (10g)
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale
- 1 pincée de sel



Accompagnement :
- tarama...etc.



Dans un saladier, tamisez la farine.

Ajoutez les yaourts et les œufs battus en omelette.

Mélangez.



Ajoutez ensuite la levure, mélangez.

Versez le sel et l'huile.

CUISIMAGES

Mélangez à l'aide d'un fouet afin que la préparation soit lisse et homogène.

Couvrez d'un film plastique et entreposez au réfrigérateur pour au moins 1 heure.



Faites chauffer la poêle sur feu modéré et sans matière grasse.

Versez la pâte à l'aide d'une cuillère à soupe
Attendez la formation de grosses bulles sur les blinis pour les retourner.

Recommencez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Servez tiède ou froid.



Conseils
Variante
Vin

Afin de maintenir les blinis chauds, recouvrez les d'un papier aluminium.
Vous pouvez alterner tarama, saumon fumé, œufs de saumon, œufs de lump...