

BLINIS

Recette offerte par Françoise Lorient – 4 personnes $\simeq$ 29 pièces

Ingrédients :

1 œuf
1 yaourt nature, bulgare ou grec, ou perle de lait nature.
1 pot de farine (se servir du pot de yaourt vidé)
1/2 sachet de levure chimique
1 pincée de sel

Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre

Laisser reposer la pâte au **réfrigérateur 1 h**

Si la préparation est un peu trop épaisse, ajouter un peu de lait ou de yaourt.

Cuisson : dans une poêle à blinis, ou simplement dans une poêle (avec un bon revêtement car peu ou pas de matière grasse) avec une cuillère à café ou à soupe.

Lorsque que les blinis font des trous, les retourner.

Garniture : Une base de fromage frais aux herbes + saumon, crevettes, œufs de saumon, chiffonade...

Possibilité de les réchauffer 3 mn à 180°.

Pour la version sucrée : remplacer la moitié du yaourt par de la crème de coco.
Tartiner les blinis de pâte à tartiner au chocolat et d'une rondelle de banane.