

Blinis

10 pièces



- 2 œufs
- 300 ml de lait
- 50 g de farine de sarrasin
- 150 g de farine de blé
- 1 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 c. à café de sucre
- 1 c. à café de levure de boulanger
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Séparez les blancs d'œufs des jaunes
2. Dans un saladier, mélangez les jaunes avec le lait tiède
3. Ajoutez la crème fraîche, le sucre, le sel et mélangez le tout
4. Ajoutez ensuite la farine de sarrasin et mélangez, ajoutez la farine de blé en continuant à mélanger puis ajoutez pour finir la levure de boulanger. Mélangez le tout pour obtenir une pâte bien lisse sans grumeaux
5. Laissez reposer la pâte en couvrant le plat
6. Battez les deux blancs en neige pour ensuite les incorporer délicatement à la préparation
7. Dans une grande poêle à crêpes, à l'aide d'une cuillère à soupe déposez la pâte à blinis. Laissez cuire jusqu'à l'arrivée de petites bulles puis retournez-les
8. Laissez tiédir ou refroidir selon le goût, avant de les déguster