



<http://www.lesfoodies.com/>

Blinis à la farine de sarrasin



Temps de préparation: <15 minutes

Temps de cuisson: 20 minutes

Difficulté: Facile

Ingrédients (6 personnes):

30g de beurre
150g de farine de sarrasin
1 CaC de levure chimique
1 pincée de sel
2 oeufs
30 cl de lait
1 CaS d'huile d'olive pour la cuisson

Préparation:

Pour environ 16/18 mini blinis :

1. Faire fondre le beurre, réservez.
2. Dans un saladier, mettre la farine, la levure et le sel.
3. Dans un autre, battre les oeufs et le lait, ajouter le beurre et mélanger.
4. Ajouter les ingrédients secs petit à petit et mélanger à la cuillère en bois.
5. Dans une poêle à feu vif, mettre un peu d'huile d'olive et l'étaler au pinceau ou à l'essuie tout. Y déposer de petites doses de pâte à la cuillère à soupe pour faire des mini blinis. Lorsque des bulles de pâte se forment à la surface du blini il est temps de le retourner. Compter une minute sur la première face et 30 secondes de cuisson sur la deuxième face.

La farine de sarrasin donne un goût plus prononcé aux blinis qui s'accorde avec le saumon, les oeufs de poisson ou encore du fromage frais citronné aux herbes. Idéal pour les apéritifs en période de fête.

Publié par Cécilou - <http://www.lesfoodies.com/cecilou83>