



Blinis Enchantés au sarrasin



20 blinis



40 minutes

CE QU'IL TE FAUT

- 75 g de farine de sarrasin
- 15 g de beurre
- 1 œuf
- 15 cl de lait
- Quelques gouttes de jus de citron
- ½ sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 2 c. à café de “Mets le Souk”



ASTUCE ÉPICURIEUSE

Ces blinis sont parfaits :

- Avec un confit d'oignons au Mam'Salé.
- Avec du saumon fumé et une pointe de crème citronnée.

ACTION !

- Verse le lait dans un bol, ajoute quelques gouttes de jus de citron et laisse reposer 10 minutes. Il va s'épaissir légèrement — la base parfaite pour des blinis moelleux.
- Dans un grand bol, rassemble la farine de sarrasin, la levure, les 3 c. à café de “Mets le Souk”. Mélange et ajoute le sel.
- Dans un autre récipient, bats l'œuf avec le lait citronné, puis ajoute le beurre fondu. Mélange délicatement.
- Verse la préparation liquide dans le bol de poudres et remue à la spatule jusqu'à obtenir une pâte lisse et parfumée. Laisse-la reposer 10 minutes.
- Chauffe un peu d'huile dans une poêle à feu moyen-fort. Dépose des cuillères à soupe de pâte, et laisse cuire environ 2 minutes, jusqu'à ce que de petits trous apparaissent à la surface. Retourne-les et fais-les dorer 30 secondes de l'autre côté.
- Pose les blinis sur une assiette, recouverts d'un torchon pour les garder moelleux. Continue jusqu'à épuisement de la pâte... ou jusqu'à ce que ton entourage vienne les dérober encore chauds !