

# BLINIS



## **20 Blinis environ**

*150 g de farine de blé*

*25 cl de lait tiède*

*1 œuf*

*1 sachet de levure de boulanger déshydratée (5,5g)*

*1 cuillère à soupe d'huile neutre*

*1/2 cuillère à café de sel fin*

Délaye la levure dans 5 cl de lait tiède et laissez la reposer pendant 5 minutes sous un torchon. Sépare le blanc du jaune d'œuf, réserve le blanc. Mélange la farine avec le sel, le restant de lait tiède, l'huile et le jaune d'œuf. Mélange afin d'obtenir une préparation lisse puis ajoute la levure délayée. Mélange bien puis laisse reposer la pâte pendant 1 heure sous un torchon à température ambiante. La pâte doit gonfler. Monte le blanc en neige bien ferme avec une pincée de sel puis incorpore le délicatement à la pâte. Fais chauffer une poêle avec un peu d'huile et dispose y des petits ronds de pâtes à l'aide d'une cuillère à soupe. Laissez les blinis former des bulles puis retourne-les délicatement et poursuivez la cuisson pendant 2 minutes environ à feu doux.