

Les blinis festifs

Pour 6 personnes • Préparation : 30 minutes + 4 heures • Cuisson : 30 minutes

Ingrédients

-  225 g de farine
-  3 œufs
-  2 sachets de levure de boulanger
-  30 cl de lait
-  2 pincées de sel
-  1 petit morceau de beurre
-  6 tranches de saumon
-  6 cuillerées à soupe de crème fraîche



1 Mélange dans un bol les 2 sachets de levure avec le lait. Laisse reposer 5 minutes. Sépare les blancs d'œufs des jaunes.



2 Dans un saladier, mélange la farine, le sel et les jaunes d'œufs. Ajoute le lait peu à peu en continuant à bien mélanger.



3 Laisse reposer pendant 4 heures. Bats les blancs en neige et incorpore-les au mélange. Fais fondre le beurre dans une poêle.



4 Pour chaque blini, étale un rond de pâte de 8 cm dans la poêle. Retourne-le au bout de 2 minutes. Tartine de crème et de saumon.

Recette : Bruno Muscat. Stylisme et réalisation : Julie Boogaerts. Photo : Benoit Teillet. Illustrations : Laurent Simon.