

Les blinis festifs

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

Ingédients

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

TOUT MIGNONS,
CES BLINIS !



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.