

Recette du

Lab CULINAIRE



Temps de préparation : 5 mn



Temps de cuisson : 5 mn

Blinis simple et rapide

La recette

1. Dans un saladier, mélanger la farine, la levure de boulanger, ajouter le sel, les œufs et mélanger.
2. Incorporer le lait, la crème mélanger pour obtenir une pâte lisse, couvrir d'un linge propre et laisser reposer ½ heure.
3. Mettre à fondre le beurre dans une poêle, lever l'excédent de beurre à l'aide d'un sopalin. Verser une petite louche de pâte dans la poêle bien chaude et laisser cuire.
4. Pour finir lorsque la pâte est devenue colorée et sèche en surface, retourner le blini et poursuivre la cuisson de l'autre face. Mettre dans une assiette au fur et à mesure.
5. Renouveler l'opération



Ingrédients pour 25 blinis

- 500 g de farine
- 75 g de beurre
- 6 cuillères à café de levure
- 6 œufs
- 75 cl de lait
- 6 cuillères à café de crème liquide
- 3 pincées de sel

