

La pâte à blinis

Comme promis, voici la recette de ma **pâte à blinis** que j'avais réalisée pour terminer le rab de ma [pâte à tartiner aux poireaux](#). Franchement, après avoir mangé pendant longtemps des **blinis industriels**, maintenant je pense que je n'en achèterai plus, parce que les **blinis maison**, c'est vraiment cro bon, je suis fan !! On a l'impression qu'ils sont énormes (enfin surtout sur la 2ème photo), mais c'est parce que j'ai beaucoup zoomé, je vous rassure ils n'étaient pas aussi gros que des pancakes !



Préparation : 15 min

Repos : 1 heure

Cuisson : 20 min

Ingrédients pour 8 à 10 blinis :

80 g de farine

1/2 cuillère à soupe de levure du boulanger en poudre ou 1 sachet de levure chimique

1 œuf

10 cl de lait

1 cuillère à soupe de crème liquide

10 g de beurre fondu pour la cuisson

1 pincée de sel



Préparation :

1. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure, ajoutez le sel puis creusez un puits au centre.
2. Séparez le blanc du jaune d'œuf. Réservez les blancs. Faites tiédir le lait dans une petite casserole.
3. Dans un bol, fouettez le jaune d'œuf avec le lait tiédi et la crème liquide, puis incorporez le mélange à la farine. Mélangez le tout pour obtenir une pâte lisse, couvrez le saladier d'un linge propre et laissez reposer la pâte pendant 1 petite heure.
4. Une fois la pâte reposée, montez le blanc en neige et incorporez-le à la pâte.
5. Dans un petit bol, faites fondre le beurre au micro-ondes.
6. A l'aide d'un pinceau alimentaire, badigeonnez une petite poêle ou une poêle à blinis/pancakes de beurre fondu, attendez que la poêle soit bien chaude, puis versez une petite louche de pâte. Laissez cuire le blini une à deux minutes.
7. Quand la pâte devient sèche en surface, retournez le blini et poursuivez la cuisson de l'autre face pendant 1 petite minute.
8. Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte en badigeonnant bien à chaque fois la poêle de beurre fondu. Mettez ensuite les blinis sur une assiette au fur et à mesure de la cuisson. Et tartinez vos blinis de [pâte à tartiner aux poireaux](#), de tarama ou de tsatsiki !