



Bonheur & Papilles

Blini fluffy maison

 15 pièces  20 minutes

INGREDIENTS

- 150 g de yaourt à la grecque
- 100 g de farine
- 1 œuf
- ½ sachet de levure chimique ou 5 g de levure chimique
- Huile neutre (pour la cuisson)

MES TIPS

- Tu peux modifier le yaourt par une purée de légumes juste mixée (attention à gérer l'humidité).
- Les blinis peuvent être préparés la veille.
- Pour le service, les réchauffer doucement à la poêle ou quelques minutes au four.
- Accord mets/vins : Crémant de Loire brut

PRÉPARATION

— APPAREIL À BLINIS —

1. Mélanger le yaourt à la grecque, l'œuf, la farine et la levure chimique.
2. Jusqu'à obtenir une pâte homogène et lisse.
3. Transvaser l'appareil dans une poche à douille.
4. L'appareil peut être utilisé immédiatement ou conservé au frais quelques heures.

— CUISSON —

1. Faire chauffer une poêle à feu moyen, ajouter un léger fond d'huile si nécessaire.
2. Pocher les blinis un par un dans la poêle chaude.
3. Laisser dorer, retourner puis cuire l'autre face.
4. Vérifier la cuisson à cœur, puis réserver.