

BLINIS

www.professioncuisinier.com

RECETTE POUR 10 BLINIS

ÉLÉMENTS DE BASE

Yaourt Grec ou fromage blanc 0,150 Kg
Œuf 1 pièce
Farine 0,100 Kg
Levure chimique 10 g
Sel PM



PROGRESSION

1. **Peser les ingrédients.**
2. **Mélanger tous les ingrédients** ensemble à l'aide d'un fouet. Laisser reposer une heure au frais.
3. **Cuisson** : Huiler et chauffer légèrement une poêle à blinis ou une poêle classique. Déposer à la cuillère des palets de pâte à blinis. Les retourner à mi-cuisson. Réserver.
4. **Finition** : Servir tiède.

NB : Les blinis peuvent accompagner des tranches de poisson fumé ou être servis en pièce cocktail avec des garnitures (chantilly de fromage frais aux herbes, mousse d'avocat aux crevettes, etc.)

Notes :
