

Blinis

Pour 36 blinis

Préparation : 15 min – Repos : 1h – Cuisson : 5 min

Ingrédients :

- 100g de farine de sarrasin (blé noir)
- 75g de farine blanche
- 1 sachet de levure chimique
- 50g de beurre
- 30cl de lait
- 2 œufs
- 1cc de miel
- Sel



Ustensiles spécifiques : un cul de poule, une casserole, un fouet, un fouet électrique et une poêle.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Mélanger dans le cul de poule, les farines avec la levure et une pincée de sel.
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- Chauffer quelques minutes dans une casserole, à feu doux, la lait, le miel et 20g de beurre (juste tiédir).
- Hors du feu, ajouter les jaunes d'œufs en fouettant.
- Verser petit à petit dans le cul de poule avec les farines.
- Battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Recouvrir d'un torchon humide et réserver 1h.
- Fouetter les blancs en neige ferme, puis les incorporer à la préparation.
- Verser des cuillères à soupe de pâte dans une poêle chaude enduite d'un peu de beurre.
- Cuire jusqu'à ce que ça forme des bulles en surface.
- Les retourner et les laisser cuire encore 30 sec.
- Déguster avec différentes crèmes.

Bon appétit !!!!