

Blinis : Russe par Alexie



Préparation : 25 min.

Cuisson : 15 min.

Attente : 1 h

Rendement : environ 45 blinis

Se congèle

Ingrédients

Blinis

- 250 ml (1 tasse) de farine tout usage non blanchie
- 60 ml (1/4 tasse) de farine de sarrasin
- 5 ml (1c. à thé) de levure instantanée
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
- 250 ml (1 tasse) de lait tiède
- 2 blancs d'œufs
- 2 jaunes d'œufs

Garniture

- 125 ml (1 tasse) de crème sûre ou de crème fraîche
- 60 ml (1/4 tasse) de caviar ou d'œufs de truite ou de saumon

Préparation

Blinis

1. Dans un bol, mélangez les différentes sortes de farines, la levure et le sel.
2. Ajoutez votre une tasse de lait tiède et les jaunes d'œufs.
3. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
4. Couvrir d'un linge ou d'une pellicule fait de plastique.
5. Laisser reposer environ 1heure dans un endroit chaud et humide.
6. Dans un autre bol, fouettez les blancs d'œufs jusqu'à l'obtention de pics fermes.
7. Incorporez la meringue à l'aide d'un fouet, car la pâte est collante.
8. Dans une poêle antiadhésive légèrement beurrée, versez un peu de pâte à la fois pour former de petites crêpes d'environ 5 cm (2 po) de diamètre.
9. Faire dorer environ 1 minute ou jusqu'à ce que de petits trous se forment à la surface de la pâte.
10. Retournez les blinis et poursuivre la cuisson environ 1 minute. Cuire ainsi toute la pâte.

Garniture

11. Garnir les blinis de 2,5 ml (1/2 c. à thé) de crème sûre et de 1 ml (1/4 c. à thé) d'œufs de poissons.
12. Servir les blinis à la température ambiante.

NOTE

Traditionnellement, en Russie, on accompagne les blinis d'un nuage de crème sûre et d'une belle cuillère de caviar d'esturgeon. Ici, on préfère plutôt le caviar de truite ou de lompe, plus abordable.

Tiré de :
<http://www.ricardocuisine.com/recettes/6094-blinis>

Suggestion d'Alexie Braun

