



Blinis

01/02/2013 à 15h41

Par [Clémentine Oliver](#)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 15 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 75g de farine de sarrasin
- 100g de farine de maïs
- ½ sachet de 5g de levure du boulanger Briochin
- 15cl de crème liquide
- 8cl de lait entier
- ½ yaourt
- 2 œufs
- Beurre (pour la cuisson)
- Huile d'olive
- Sel fin

Préparation :

Au moins 2 heures avant le repas :

- Dans un petit saladier, mélangez la levure au lait tiède. Ajoutez la farine de sarrasin et mélangez pour obtenir une pâte épaisse ;
- Séparez le blanc et le jaune des œufs, mettez les blancs dans un bol à réserver au réfrigérateur ;
- Versez la crème liquide dans le saladier contenant les jaunes. Ajoutez le yaourt et 1 cuillère à café bien pleine de sel. Mélangez avec le fouet à main ;
- Ajoutez alors la farine de maïs et mélangez. Ajoutez la pâte épaisse de sarrasin et mélangez longuement avec le fouet à main jusqu'à obtenir une pâte qui a la consistance de la crème fraîche ;
- Couvrez le saladier avec un film étirable et mettez dans un endroit chaud de la cuisine pendant deux heures au moins.

Au moment du repas :

- Préchauffez le four à 90°C (th. 3) ;
- Sortez les blancs d'œufs du réfrigérateur, ajoutez 1 pincée de sel et, avec un fouet électrique, montez-les en neige pas trop ferme ;
- La pâte à blinis a bien gonflé. Avec une spatule en caoutchouc, mélangez délicatement ;
- La pâte à blinis est ensuite prête à cuire. Posez une grande poêle sur feu moyen et mettez 1 cuillère à soupe de beurre et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive ;
- Dès que le beurre « chante », prenez une grosse cuillère à soupe de pâte et posez-la dans la poêle. Recommencez 3 fois pour faire 4 tas séparés qui vont s'étaler un peu. Laissez dorer environ 1 minute, retournez les blinis avec une spatule pour les laisser dorer de l'autre côté (environ 1 min ute30) ;
- Rangez-les sur le plat de service que vous placerez au four pour les tenir au chaud. Essuyez la poêle, remettez chaque fois un peu de beurre et d'huile d'olive pour faire un total environ 12 blinis croustillants, gonflés et délicieux.