PÂTE A BLINI

12 blinis

250 g de farine de blé
250 g de farine de sarrasin
3 oeufs
750 ml de lait
50 g de beurre fondu
10 g de levure de boulanger fraîche (ou 1 sachet de levure déshydratée)
20 g de sel
Un peu d’huile

1. Tiédir le lait. En prélevez une partie pour diluer la levure.

2. Mélangez les farines et le sel. Ajoutez les jaunes d’œufs, le beurre fondu, la levure et le lait tiède, progressivement, en mélangeant à l’aide d’un fouet.

3. Laissez reposer 2 h à température ambiante. Au dernier moment, battre les blancs d’oeufs en neige puis incorporer à la pâte.

4. Faites chauffer la poêle à blini ou la plaque à crêpes.

5. Graissez avec un chiffon imprégné d’huile puis versez une louche moyenne pour chaque blini, en étalant légèrement la pâte avec le dos de la louche pour réaliser un blini pas trop épais d’environ 15 cm de diamètre.

6. Laissez cuire 1 à 2 minutes (la surface doit s’être figée après l’apparition de bulles), retournez et cuire à nouveau 1

min.

7. Empiler les blinis au fur et à mesure sur un plat chaud en badigeonnant chacun de beurre avec un
pinceau.

8. Servir.

LES CONSEILS DE NINA:
Il est possible de n’utiliser que de la farine de sarrasin. Dans ce cas, la levure est inutile. Ajoutez simplement un 4e blanc d’œuf.