



Blinis

Ingrédients :

6 tranches de saumon fumé
25 cl de crème fleurette
aneth
sel, poivre

Pour la pâte à blinis :

175 g de farine de châtaigne
175 g de farine de blé
1/2 l de lait
2 oeufs
10 g de levure de boulanger
huile d'arachide

Dans un bol, écrasez la levure de boulanger et délayez-la avec un peu de lait tiède. Mettez les deux farines dans un saladier, ajoutez petit à petit le reste de lait froid, sans cesser de remuer.

Votre pâte doit ressembler à une pâte à crêpe épaisse. Incorporez les oeufs un à un. Mélangez bien. Huilez deux poêles à blinis pour leur cuisson sur feu doux, 2 min environ. Battez la crème fleurette en chantilly.

Disposez sur chaque assiette 1 tranche de saumon fumé, 1 ou 2 blinis de châtaigne, et un peu de crème fouettée saupoudrée de sel, de poivre et de pluches d'aneth. Servez frais.