



<http://cuisine.acidulee.com>

Catégorie : Plat Principal

BLINIS : spécialité traditionnelle russe

Une recette de notre Guest star : Nforto

Ingrédients pour 6 personnes

Pour la pâte :

- 1 Kg de farine
- 40 gr de levure boulangère
- 4 oeufs
- 100 gr de beurre
- 2 litres de lait
- 1 pincée de sucre
- Sel

Suggestion pour la garniture :

hareng fumé et oignons
tarama
saumon fumé
crème fraîche
œufs de saumon
caviar, si vous avez les moyens !

Temps de préparation

- 10 minutes

Temps de repos de la pâte

- 3 heures, soient 3 fois 1 heure, entre chaque étape.

Coût

- très raisonnable pour la pâte
- variable en fonction des garnitures

Temps de cuisson

- 1 minute de chaque côté pour chaque blinis

Préparation

- Mettre la levure dans un verre de lait tiède (pas trop chaud sinon vous tuez la levure !), et laisser la fondre totalement.
- Dans un grand saladier, mélanger 500 grammes de farine, 1 litre de lait tiède, et rajouter la levure fondue. Laisser reposer 1 heure car la pâte doit monter.
- Rajouter une pincée de sucre, une pincée de sel, 4 jaunes d'oeufs, 500 grammes de farine, 1 litre de lait tiède, et enfin, le beurre fondu. Mélanger le tout, et laisser reposer 1 heure.
- Monter les blancs en neige, incorporer dans la pâte, et laisser reposer 1 heure.
- La cuisson idéale et la plus simple se fait à l'aide d'un appareil "multi-crêpes party" de qui vous savez ! (voir photo). Il suffit de verser la pâte et de laisser cuire les blinis une minute de chaque côté.
- Il ne reste plus qu'à accommoder les blinis avec les ingrédients de votre choix, et de dresser les assiettes avec les blinis et ses garnitures

Nforto vous souhaite bon appétit !