

Mini Blinis Tzatziki

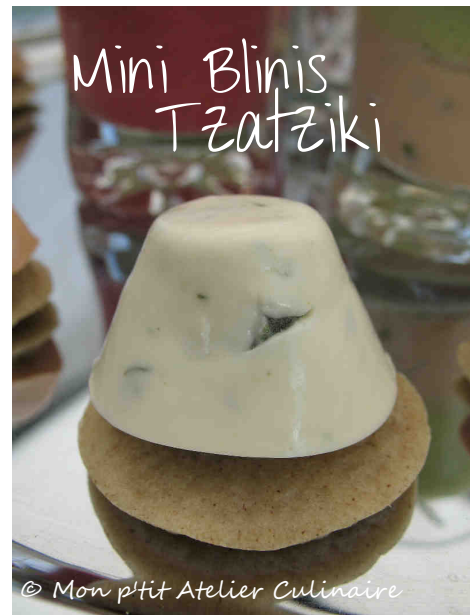
Ingrédients :

Pour 30 Mini Blinis

- * 30 g farine Sarazin
- * 60 g farine blé
- * 6 g levure sèche (levure pains)
- * ½ CC de Sel
- * 100 ml lait tiède
- * 1 œuf
- * du Carvi (facultatif)
- * 1 CS d'huile d'arachide

Pour 10 bouchées de Tzatziki

- * 150 g de Tzatziki
- * 1 feuille de gélatine (2 g)



Préparation :

Mélangez tous les ingrédients pour les blinis sauf l'huile et laissez reposer la pâte à température ambiante pendant 1 heure.

Ajoutez l'huile, mélangez bien et remplissez les empreintes. Couvrez avec la Silpat et faites cuire au four préchauffé à 180°C (th.6) pendant 10 minutes. Sortez-les du four, retirez la Silpat et laissez refroidir.

Pour les bouchées de Tzatziki, faites ramollir la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes. Essorez-la et faites-la fondre avec 1 CS de Tzatziki dans une petite casserole. Ajoutez le tout au Tzatziki restant et mélangez.

Remplissez les empreintes **Petites Bouchées** (FP 2174) et gardez-les au moins 4 heures au frigo avant de les servir sur les blinis.

Source : Idée pour les blinis trouvé chez Pralinereglisse.canalblog.com