

Blinis maison au poulet



Pour une quarantaine de blinis (d'environ 6-7 cm de diamètre):

- 2 yaourts bulgares
- 2 pots de farine
- 1/2 sachet de levure chimique (reportez-vous bien aux indications données sur les sachets, certains sont à utiliser avec 250 g de farine, d'autre 500 g)
- 2 oeufs
- 1 pincée de sel

Dans un cul de poule, mélanger les yaourts avec les oeufs. Ajouter la farine mélangée à la levure et remuer en l'incorporant progressivement aux yaourts. Saler.

Laisser reposer la pâte au moins 1h au frais.

Faire chauffer une poêle antiadhésive (à blinis ou pas). Verser une cuillère à soupe de préparation dans chaque alvéole (ou espacer les petits tas) et retourner dès l'apparition des premières bulles.

Laisser refroidir.

Préparer une petite sauce en mélangeant 1 cs de moutarde forte avec environ 60 g de fromage blanc et 2 cs de mayonnaise. Napper les blinis et recouvrir de blancs de poulet. Saupoudrer de ciboulette ciselée.

Ici la garniture est simple, mais vous pouvez les recouvrir de tout ce qui vous tombe sous la main (boursin/saumon fumé, crème fraîche/oeufs de poisson, rillettes variées...). L'idéal pour la cuisson est d'avoir une poêle à blinis mais vous pouvez très bien les cuire dans une grande poêle en espaçant bien les cuillerées de pâte.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>