

DFM 930 CHAUD DEVANT 2018
« Les Bons petits plats de Francette »
Blinis à la Farine de Châtaigne

Pour : 8 Blinis, Préparation : 15 min, Cuisson : 2 à 3 min par Blinis

Il vous faut :

70g de farine de blé, 70g de farine de châtaignes, 1 sachet de levure chimique, 20cl de lait, 2 blancs d'œufs, 1 cuillère à café de sel, beurre pour l'accompagnement, 8 petites tranches de saumon fumé, 100g de crème épaisse, 1 cuillère à soupe de Vodka ou de Gin), 1 citron non traité.

Réalisation de cette Recette :

Préparez les Blinis : Faites tiédir le Lait dans une casserole. Tamisez les 2 Farines et la Levure dans un saladier. Versez le Lait tiède et mélangez bien.

Laissez gonfler 30 min à température ambiante. Mélangez les blancs en neige avec le sel, puis incorporez-les à la pâte à Blinis à l'aide d'une spatule, en soulevant la pâte afin de ne pas casser les blancs.

Dans une poêle, faites fondre un peu de Beurre, versez une petite louche de pâte et faites revenir les Blinis 2 ou 3 min en les retournant à mi cuisson. Pendant ce temps, mélangez la crème épaisse avec l'Aneth et la Vodka Salez et Poivrez.

Déposez une fine tranche de Saumon sur chaque Blinis et surmontez le Saumon de Crème à la Vodka.

Servez avec de fines rondelles de Citron.