



Apéritifs et entrées
Blinis de maïs



15 min	10 min	5 min	0	271
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les
blinis au maïs**

280 g **Grains de maïs**
 3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 100 g **Farine**
 2 c. à soupe **Huile d'olive**
 1 **Sel**

Étape 1

Préparation des blinis

- 1 Mettre les œufs dans le mixeur puis ajouter le maïs préalablement égoutté et la farine.
- 2 Mixer pendant une trentaine de secondes à vitesse maximum.
- 3 Saler et mixer à nouveau pendant quelques secondes. La texture doit être onctueuse.
- 4 Mettre une poêle à chauffer sur feu vif avec un filet d'huile d'olive.
- 5 Une fois la poêle chaude, déposer de petites quantités de pâte dans la poêle à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 6 Quand les blinis commencent à colorer en périphérie, les retourner à l'aide d'une spatule.
- 7 Une fois bien dorés, les débarrasser sur un papier absorbant. Recommencer l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.