



*Crêpes, galettes et gaufres salées*

# Blinis de pommes de terre à la ciboulette



**55 min 15 min 40 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

**0**

REPOS

**331**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

**4 Pomme(s) de terre**

50 g **Farine**

2 c. à soupe **Crème  
fraîche épaisse**

2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**

3 c. à soupe **Ciboulette**

**1 Sel**

4 c. à soupe **Huile de  
tournesol**

## Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Laver et éplucher les pommes de terre. Les couper en rondelles.
- 2 Ciseler la ciboulette.
- 3 Faire cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau une vingtaine de minutes. Il faut qu'elles soient tendres.
- 4 Les égoutter soigneusement et les passer au mixeur en ajoutant les oeufs, la farine, la crème et le sel. La pâte doit être homogène.
- 5 Ajouter la ciboulette et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.

## Étape 2

Cuisson

- 1 Faire chauffer l'huile dans une poêle à feu vif. Faire cuire de petits tas de pâte 3 minutes de chaque côté jusqu'à ce que les blinis soient bien dorés.
- 2 Réserver au chaud et poursuivre l'opération avec le reste de pâte.
- 3 Afin de maintenir au chaud les blinis, les placer sur une

assiette et les recouvrir d'un torchon.

### **Étape 3**

Dressage

- 1 Servir tiède.