



Pains, viennoiseries

Blinis



1h20 **10 min** **10 min** **1h** **159**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour les blinis

160 g **Farine**
20 cl **Lait demi-écrémé**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
5 cl **Crème liquide**
(fleurette)
5 g **Levure de boulanger**

Étape 1

Préparation des blinis

- 1 Clarifier les oeufs en réservant les jaunes dans un saladier et les blancs dans un bol.
- 2 Verser le lait et la crème dans les jaunes, puis fouetter énergiquement jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.
- 3 Tamiser la farine dans une passette au-dessus d'un autre saladier.
- 4 Ajouter la levure, mélanger à l'aide d'une maryse. Puis incorporer au fouet le mélange lait, crème et œuf.
- 5 Couvrir le saladier de film alimentaire, laisser reposer à température ambiante pendant 1 heure.
- 6 Battre les blancs pour les monter en neige à l'aide d'un batteur en accélérant progressivement la vitesse.
- 7 Stopper le batteur quand les blancs sont bien fermes, ôter le film du saladier et incorporer énergiquement la moitié des blancs en neige à l'aide d'une maryse.
- 8 Incorporer le reste des blancs en effectuant un geste rotatif et en récupérant l'appareil qui se dépose sur les parois du saladier.
- 9 Faire chauffer une poêle anti-adhésive puis verser un peu d'appareil à l'aide d'une louche quand la poêle est

bien chaude.

- 10** Retourner le blinis à l'aide d'une spatule lorsque les bords commencent à se décoller et que la première face est bien colorée.
- 11** Débarrasser ensuite les blinis sur une assiette et servir.