



Crêpes, galettes et gaufres salées

Blinis au millet



30 min **20 min** **10 min** **0** **270**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les blinis au millet

40 g **Millet**
150 g **Yaourt**
100 g **Farine**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
4 branche(s) **Persil plat**
1 **Huile de tournesol**
0.5 c. à café **Levure chimique**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour l'accompagnement

250 g **Ricotta**
15 tige(s) **Ciboulette**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des blinis au millet

- 1 Faire cuire le millet dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 10 minutes.
- 2 Egoutter ensuite le millet à l'aide d'une passoire puis réserver.
- 3 Verser la farine, la levure chimique et le yaourt dans un saladier puis mélanger à l'aide d'un fouet.
- 4 Ajouter l'oeuf et le millet puis saler et poivrer.
- 5 Emincer les feuilles de persil à l'aide d'un couteau de chef et les ajouter à la préparation.
- 6 Si la pâte à blinis est trop compacte, ajouter un petit peu de lait.
- 7 Faire chauffer une poêle légèrement huilée.
- 8 Verser des petits tas de pâte à l'aide d'une louche. Laisser cuire sur feu moyen puis retourner les blinis à l'aide d'une spatule et laisser cuire quelques instants.
- 9 Déposer les blinis sur une assiette et répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Étape 2

Préparation de l'accompagnement

- 1 Ciseler la ciboulette à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Verser la ricotta dans un bol à l'aide d'une cuillère à café. Saler et poivrer puis mélanger à l'aide d'une fourchette.
- 3 Mélanger la ricotta à l'aide d'une fourchette permet de la rendre lisse.
- 4 Ajouter la ciboulette et verser la préparation dans des verrines.

Étape 3

Dressage

- 1 Disposer les blinis sur une grande assiette ou un plat.
- 2 Accompagner de ricotta à la ciboulette. Servir de suite.