



Blinis à la mousse de jambon

Ingrédients :

Pour les blinis (une quarantaine)

1 yogourt grec
1 oeuf
1 pot de yogourt de farine
1/2 sachet de levure chimique
sel

Pour la mousse de jambon

150 grammes de jambon en tranches
100 grammes de boursin (ail et fines herbes)
2 c. à soupe de séré maigre (fromage blanc)
poivre du moulin
1 c.à café de persil lyophilisé

Préparation :

les blinis

Mélanger tous les ingrédients ensemble
Laisser reposer la pâte pendant 1 heure au réfrigérateur
Verser des petites portions de pâte dans une poêle chaude
Quand le dessus des blinis commence à faire des trous,
les retourner et poursuivre la cuisson 2-3 minutes

La mousse de jambon

Mixer le jambon avec le séré et le boursin
Ajouter le persil lyophilisé et quelques tours de moulin à poivre

Mettre la mousse de jambon dans une poche à douille et dresser sur les blinis

