

Blinis aux bluets des Vosges

Côté marché :

Pour 6 gros blinis + 6 petits

50 g de farine bio T 45

50 g de farine de châtaigne bio

1 sachet de poudre à lever sans phosphate ou levure

1 cc de zeste de citron râpé

2 oeufs

1 yaourt nature bio

2 poignées de bluets (en conserver 12 pour la déco)

sel, poivre aux 5 baies

huile (cuisson)



Dans un saladier, battez les oeufs avec le yaourt, sel, poivre. Incorporez le mélange des 2 farines et de la levure. Mélangez bien avec une cuillère en bois.

Ajoutez le zeste râpé du citron et les bluets en mélangeant délicatement.

Laissez en attente 1 h au réfrigérateur.

Avec une petite louche, faites-les cuire dans une poêle huilée anti-adhésive pendant qq minutes. Lorsque de petites bulles apparaissent, retournez-les à l'aide d'une petite spatule. Essayez au maximum de les faire ronds.

Vous pouvez les faire cuire par 3 ou 4 suivant la taille des blinis et la taille de votre poêle.

Je les ai servis avec du saumon fumé, on peut aussi ajouter un peu de crème fraîche avec sel, poivre et fines herbes.

Cuisine Guylaine

<http://cuisineguylaine.canalblog.com>