



Cuisine et
dépendances

Blinis de pommes de terre



Des blinis super moelleux à base de purée de pomme de terre : cette idée originale me vient du blog de [Christelle](#). On peut les servir en accompagnement ou bien à l'apéritif, comme pour des blinis classiques. Je les prépare souvent pour mes déjeuners au travail, pour compléter des légumes verts poêlés.

Ingrédients (pour une quinzaine de blinis) :

- 300 g de pommes de terre à chair farineuse
- 1 œuf
- une quinzaine de feuilles de basilic
- 100 g de farine
- 1 yaourt
- 50 à 100 ml de lait
- 1/2 sachet de levure
- 50 g de parmesan
- 3 gousses d'ail
- sel et poivre

Préparation :

Faire cuire les pommes de terre à l'eau bouillante. Les réduire en purée au moulin à légumes. Saler et poivrer.

Mixer les feuilles de basilic avec les 3 gousses d'ail.

Incorporer le pistou à la purée, ajouter ensuite le yaourt, l'œuf et la farine. Ajouter plus ou moins de lait pour obtenir une pâte semi-épaisse. Ajouter le parmesan.

Laisser la pâte reposer une demi-heure au réfrigérateur.

Chauffer une poêle anti-adhésive. Lorsque la poêle est bien chaude, verser une petite quantité de pâte en rond. Faire cuire chaque face 2 à 3 minutes à feu modéré.

Servir bien chaud, nature ou surmontés de saumon fumé et d'une cuillère de crème fraîche.

Le 11 Octobre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/10/11/index.html>