

## Mini-blinis aux Saint-Jacques, sauce safran-curry

Préparation 40 mn

Temps de repos 2 h 30

Cuisson 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

Pour les blinis :

80 g de farine blanche

30 g de farine de sarrasin

12 cl de lait + 2 c à s

1 oeuf

10 g de levure de bière

Sel

Beurre

Pour les Saint-Jacques :

16 noix de Saint-Jacques

2 dl de crème fleurette

40 g de beurre

1 petit verre de Noilly

1 dose de safran

1 brin d'estragon

1 pincée de curry

Sel et poivre

Préparation des blinis : Mélanger les 2 farines. Faire tiédir les 2 c à s de lait et y délayer la levure de bière. Prendre 30 g du mélange des farines et y incorporer la levure. Vous obtenez le levain. Mélanger et couvrir d'un linge pour faire lever jusqu'à ce que la pâte double de volume. Casser l'oeuf et séparer le jaune du blanc. Faire tiédir les 12 cl de lait. Mélanger le reste des farines avec le jaune d'oeuf et le levain. Délayer en ajoutant peu à peu le lait tiède pour obtenir une pâte lisse et sans grumeaux, saler. Couvrir le saladier avec un torchon et laisser monter la pâte 30 mn dans un endroit tempéré.

Quand la pâte est montée, remuer, elle doit avoir la consistance d'une pâte à crêpes très épaisse.

Incorporer alors le blanc d'oeuf monté en neige..

Graisser une poêle anti-adhésive et verser une cuillère à soupe de pâte, cuire à feu doux, retourner les blinis avec une spatule. Cuire tous les blinis et réserver. Il est évident qu'en prenant une très grande poêle vous pourrez cuire plusieurs mini-blinis à la fois.

Préparation des Saint-Jacques : Éponger les noix de Saint-Jacques et les faire dorer dans une poêle à feu vif 1 mn de chaque côté avec un

peu de beurre. Déglacer la poêle avec le Noilly et ajouter la crème et les épices ainsi que l'estragon ciselé. Saler poivrer.  
Pour servir mettre les noix de Saint-Jacques sur les blinis et napper de sauce.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>