

BLINIS MAISON

aux rillettes de maquereau



Préparation : 10 min - **Repos :** 1 h - **Cuisson :** 15 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4-6 personnes

- PÂTE À BLINIS : - 2 yaourts brassés - 2 oeufs - 2 pots de yaourt de farine - 1 sachet de levure chimique - 2 pincées de sel - RILLETES DE MAQUEREAU : - 1 échalote coupée en 2 - 200 g de filets de maquereaux en boîte - 1 pincée de piment d'Espelette - ou de paprika fumé - 10 brins de ciboulette ciselée - 200 g de fromage frais type St Morêt® - quelques zestes de pamplemousse - bio (facultatif) - poivre 5 baies

1. Mettez tous les ingrédients des blinis dans la cuve et lancez le programme PÂTE/ GÂTEAU. Rabattez au besoin.

2. Versez la pâte dans un bol puis laissez-la reposer pendant 1 heure au réfrigérateur.

3. Pendant ce temps, préparez les RILLETES DE MAQUEREAU : Installez la cuve transparente et la mini cuve. Hachez l'échalote dans la mini cuve une dizaine de secondes en programme ROBOT. Égouttez bien le maquereau et ajoutez-le dans la mini cuve avec les autres ingrédients. Mixez 10 secondes environ, jusqu'à obtenir une pâte à tartiner au goût fumé.

4. Faites cuire la pâte dans une poêle à blinis ou dans une poêle anti-adhésive : lorsque des trous apparaissent, retournez vos blinis pour terminer la cuisson.

Astuce du chef :

Vous pouvez varier les plaisirs en utilisant un autre poisson à la place du maquereau, type sardines en boîte,

thon ou saumon fumé.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut
© 2014 Hachette Livre (Marabout)