

BLINIS AU SAUMON



Préparation : 10 min - **Repos :** 1 h - **Cuisson :** 2 min par blinis - **Matériel :** poêle 9cm

Ingrédients : 14 blinis

- PATE A BLINIS - 250 g de farine T45 - 250 ml de lait - 25 g de crème fraîche épaisse - 25 g de beurre
- 7 g de levure fraîche de boulanger - 3 oeufs - 1 pincée de sel - 2 branches d'aneth - tranches de saumon fumé et ou oeufs de saumon - SAUCE - 300 g de crème fraîche épaisse - 200 g de St Môret® (ou Philadelphia®) - 1 c.c de sel - 2 branches d'aneth - jus d'1 citron vert - Tranches de saumon fumé - ou des oeufs de saumon

POUR LA PATE A BLINIS

1. Faites tiédir le lait (environ 35°C). Séparez les blancs d'oeufs des jaunes.
2. Délayez la levure dans le lait tiède à l'aide d'une fourchette. Laissez reposer 1 minute.
3. Dans la cuve munie du pétrin, versez la farine, le sel, les jaunes d'oeufs et le lait avec la levure. Mettez en marche pendant 30 secondes à 1 minute environ.
4. Réservez la préparation. Lavez votre cuve et séchez-la soigneusement. Dans la cuve munie du batteur, montez les blancs d'oeufs en neige pendant 5 minutes en ayant pris soin d'enlever le pousoir ou le capuchon.
5. Incorporez délicatement la crème fraîche à la pâte puis les blancs d'oeufs à l'aide de la spatule.
6. Faites chauffer une poêle à blinis. Beurrez-la. Faites cuire les blinis environ 1 minute sur chaque face.

POUR LA SAUCE

1. Dans la mini cuve, mettez dans l'ordre la crème fraîche épaisse, le St Môret®, le jus de citron, le sel et l'aneth.
2. Mettez en marche 30 secondes et réservez au frais.
3. Au moment de servir, déposez la sauce sur chaque blinis et ajoutez une tranche de saumon fumé ou des oeufs de saumon.

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

CS 5200 XL Premium ■