

LES BLINIS

Préparation : 3 à 4 heures à l'avance

Pour 20 / 25 blinis épaisses de 10 à 12 cm de diamètre ou plus si vous diminuez le diamètre

25 g de levure
350 g de farine
3 verres de lait (60ml)
1/2 cuillère à café de sel
3 oeufs (petits)
50g de beurre pour la cuisson



- Emiettez la levure dans un bol et délayez la avec un verre de lait tiède
- Mettez la farine dans une terrine, faites un puits et déposez le sel, les jaunes d'oeufs et la levure délayée
- Incorporez la farine et ajoutez progressivement le lait et laissez reposer 3-4 heures
- Au moment de faire les blinis, battez les blancs en neige et incorporez les à la pâte
- Elle doit avoir la consistance d'une pâte à crêpe épaisse mais fluide
- Si nécessaire, détendez la avec un verre d'eau ou de lait
- Les blinis se cuisent dans des petites poêles ou sur votre crêpière suivant la grandeur que vous désirez

Blinis ou pancakes ?

Les uns évoquent l'Est, les autres l'Ouest. Mais blinis et pancakes se ressemblent furieusement : ils sont petits, épais et moelleux. Bref, rassurants. Au-delà de cette ressemblance, ils ont aussi des différences. Les blinis sont en effet réalisés à partir d'une pâte fermentée (d'où l'ajout de levure), qui va leur donner un côté aérien. Les pancakes gonflent quant à eux sous l'effet de levure chimique (poudre à lever), qui agit à la cuisson. Plus riches en farine, ils sont aussi plus nourrissants. A déguster au petit déjeuner ou au goûter plutôt qu'au dessert !

Pancakes maison et pommes caramélisées

Pour 8 à 10 pièces

2.5 dl de lait
½ dl de crème
2 œufs
170 g de farine
10 g de levure
1 gousse de vanille
200 g de sucre semoule
3 pommes
50 g de sucre

