BPines

8 pers.

500g farine (minimum) moitié sarrasin
4 oeufs (séparés : jaunes et blancs)
1 grosse pincée sel
1 pincée sucre (plusieurs)
40g levure
Lait tiède

Faire fondre la levure dans un peu de lait tiède, avec sel et sucre.
Dans une terrine, mettre la farine en fontaine, au centre, les jaunes d'oeufs.
Mélanger doucement avec les oeufs, le lait contenant la levure, puis en continuant de mélanger en amenant la farine vers le centre, incorporer progressivement toute la farine en versant peu à peu le lait tiède pour obtenir une pâte semi-fluide, homogène et lisse (pas trop épaisse).
Laisser lever cette pâte pendant 2h.
Battre les blancs en neige bien ferme ; les incorporer à la pâte avec légèreté et ajouter un peu de lait si nécessaire.
Procéder immédiatement à la cuisson des blinis
Huiler les petites poêles spéciales, les chauffer ; verser une couche de pâte assez épaisse.
Dorer les blinis d'un côté, les retourner avec une spatule de fer, glisser très peu d'huile dans la poêle

en soulevant le blinis et dorer le second côté.
Servir les blinis très chauds
Accompagner d'un bol de "smitane" crème aigre
et d'une petite saucière de beurre fondu bien chaud.