

Recette du livre:
"Les recettes secrètes des
meilleurs restaurants de France"

Blinis

9 personnes

500g de farine ($\frac{1}{3}$ de sarrasin)

4 œufs.

Proportions

30g de levure

1 pincée de sel

1 pincée de sucre

$\frac{1}{4}$ de litre de lait tiède

400g de farines

3 œufs séparés, jaunes et blancs

un peu de lait en réserve

Faire fondre la levure dans un peu de lait tiède avec le sel et le sucre. Dans une terrine, mettre la farine en fontaine, au centre, les jaunes d'œufs. Mélanger doucement avec les œufs, 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. Laisser lever cette pâte pendant 2 heures. Quand elle aura reposé, battre les blancs en neige bien ferme, les incorporer dans la pâte avec légèreté et ajouter un petit supplément 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, deux dans chaque assiette chauffée. Accompagner d'un bol de "smitane": crème aigre, et d'une petite saucière de beurre fondu bien chaud.