
Blinis au fromage blanc

Ingrédients :

- 150gr de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 œufs
- 200gr de fromage blanc fermier
- Un peu de lait
- Sel
- Huile de tournesol

Les blinis, tout le monde connaît, mais au fromage blanc c'est tellement bon, rapide et simple à faire.

- Mélangez la farine avec une pincée de sel et un sachet de levure chimique.
- Ajoutez les œufs et le fromage blanc.
- Terminez avec un peu de lait (l'équivalent de 7 cuillères à soupe). Le mélange doit être homogène
- Laissez reposer une trentaine de minutes.
- Dans une poêle huilée, versez l'équivalent d'une cuillère à soupe, laissez cuire quelques minutes puis retournez et terminez la cuisson. Vous pouvez en cuire plusieurs à la fois ou vous aider d'une poêle à blinis.
Le blinis doit avoir une belle couleur dorée, servir tiède
- Une fois terminés, les garnir de tarama, saumon fumé, foie gras....