**Blinis et tartinades fromagères**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Pour 4 personnes**

Préparation : 60 minutes

Cuisson : 5 minutes

Une image contenant vaisselle, repas, nourriture, Plat

Description générée automatiquement

**Ingrédients**

**Blinis**

100 g de farine

1 sachet de levure chimique

1 œuf

150 g de yaourt

1 pincée de sel

Beurre pour la cuisson

100 g de chèvre frais

100 g de betterave cuite

100 g de fromage blanc

1 petite carotte

200 g de petits pois

100 g de skyr

Jus d’un citron

2 gousses d’ail

Aneth ciselée

Pignons de pin

Gingembre frais râpé

Paprika fumé

20 brins de ciboulette fraîche

Mélangez la farine, la levure chimique, le sel. Dans un bol, battre les œufs avec le yaourt. Mélangez les deux préparations et laissez reposer au frais pendant 30 mn. Faites chauffer une poêle à blinis avec un peu de beurre. Remplissez les cavités avec de la pâte. Faites cuire jusqu'à ce que des bulles se forment à la surface (environ 2-3 minutes), puis retournez les blinis pour cuire l'autre face. Répétez l'opération avec le reste de la pâte.

**Tartinade de betterave, aneth et chèvre frais**

100 g de chèvre frais + 100 g betterave cuite + 1/2 c. à soupe de jus de citron + 1 gousse d’ail + 1 c. à soupe aneth ciselée + 1 c. à café d’huile d’olive + 2 pincées de sel et 1 pincée de poivre

Mettez tous les ingrédients ensemble et mixez jusqu'à obtenir un mélange homogène.

**Tartinade de carotte crue, gingembre et fromage blanc**

1 petite carotte coupée en morceaux + 100 g de fromage blanc + 1/2 c. à soupe de pignons de pin + 2 pincées de paprika fumé + 1 c. à café de gingembre frais râpé + 1/2 c. à soupe de jus de citron, 2 pincées de sel et 1 pincée de poivre. Mettez tous les ingrédients ensemble et mixez jusqu'à obtenir un mélange lisse et crémeux.

**Tartinade de petits pois, ail, ciboulette et skyr**

200 g de petits pois cuits + 1 gousse d’ail + 100 g de skyr + 20 brins de ciboulette fraîche ciselée + 1 c. à soupe d'huile d’olive + 1/2 c. à soupe de jus de citron + 2 pincées de sel et 1 pincée de poivre

Mettez tous les ingrédients ensemble et mixez jusqu'à obtenir un mélange lisse.

**Astuce :** vous pouvez remplacer la truite par un effiloché de blancs de poulet cuisinés au citron.

****

**Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel**