

BLINIS ET TARTINADES FROMAGERES

Pour 4 personnes

Préparation : 60 minutes

Cuisson : 5 minutes



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.