



Blinis au saumon et crème d'avocat

Pour 4 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 12 minutes

INGRÉDIENTS

2 œufs, blancs et jaunes séparés
5 g de levure de boulanger
25 cl de lait 5 cl de crème liquide
150 g de farine 2 c. à café de sucre en poudre
90 g de saumon fumé coupé en fines lanières
2 c. à soupe d'aneth haché
60 g d'avocat
60 g de crème liquide entière
Sel et poivre

CONSEIL

Au moment de servir, vous pouvez ajouter des œufs de saumon !

PRÉPARATION

1. Délayez la levure de boulanger dans un bol avec le lait tiède, ajoutez la crème.
2. Dans un saladier, mélangez la farine et les jaunes d'œufs, incorporez peu à peu le lait, passez au mixeur plongeant.
3. Battez les blancs en neige, ajoutez le sucre et 2 pincées de sel, battez à nouveau. Incorporez les blancs délicatement à la préparation, puis ajoutez le saumon et l'aneth, mélangez.
4. À l'aide d'une louche, faites des cercles de pâte d'une douzaine de centimètres de diamètre sur la plancha et laissez cuire 2 à 3 minutes de chaque côté, à feu assez vif.
5. Mixez ensemble l'avocat, la crème liquide, salez et poivrez à votre goût. Servez les blinis accompagnés de la crème d'avocat et dégustez.



Retrouvez
150 recettes
dans le livre