



Mises en bouche au saumon

Ingrédients :

Pour environ 30 blinis

- 200 gr de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 yaourts (soit 250 grammes)
- 2 œufs battus
- 1 cuillère à café de sel

La garniture

- 2 carrés frais 0%
- 2 cuillères à soupe de fromage blanc 0%
- Aneth ciselée
- Environ 4 tranches de saumon fumé
- Sel, poivre, jus de citron

Recette :

Dans un saladier, mettre la farine et la levure et creuser un puits.

Incorporer les deux œufs battus, les deux yaourts et le sel.

Laisser reposer la pâte pendant une heure au frigo.

Verser l'équivalent d'une cuillère à soupe dans une poêle à blinis ou dans une poêle antiadhésive.

Dès que la pâte fait des trous, on la retourne

Une fois les blinis cuits mélanger dans un saladier les carrés de fromage frais, le fromage blanc, l'aneth et le jus de citron. Assaisonner.

Disposer sur le dessus de chacun des blinis une cuillère de garniture et parsemer de fines lamelles de saumon fumé.

Bon appétit.