

## **BLINIS AU SAUMON FUMÉ**

### **Pour les blinis (8 personnes) :**

- 200 gr de farine + 50 gr de farine de seigle
- 3 jaunes d'œufs
- 3 blancs d'œufs
- 25 gr de beurre fondu
- 1 pincée de sel
- 25 cl de lait
- 6 gr de cannelle
- 10 gr de levure de boulanger

### **POUR LA GARNITURE :**

- Quelques brins de ciboulette
- 50 à 70 gr de saumon fumé
- Le jus d'un citron
- 150 gr de St Môret ou autre

1. Délayez la levure avec une cuillère à soupe de lait tiède (dans un bol).
2. Dans un saladier, mélangez les deux farines avec le sel, la levure et les jaunes.
3. Ajoutez le lait petit à petit (sans faire de grumeaux) puis le beurre fondu.
4. Filmez le saladier et laissez reposer 1 h environ dans un endroit chaud.
5. Quand la pâte a doublé de volume, montez les blancs et les incorporer délicatement.
6. Dans une poêle chaude légèrement huilée, déposez une cuillère de pâte à blinis.
7. Laissez cuire 2 à 3 minutes .Renouvelez l'opération.
8. Dans un saladier, mélangez le fromage avec 1 cuillère à soupe de jus de citron (puis mettre au frais).
9. Sur chaque blinis tiède, déposez une cuillère de fromage puis le saumon et terminez enfin par de la ciboulette.

**Pour avoir des blinis uniformes, utilisez des emporte-pièces soit à la cuisson soit une fois cuit**

**BON APPÉTIT ET JOYEUSES FÊTES**