

BLINIS FESTIFS

24 petites crêpes qui peuvent être cuites à l'avance en moins de 15 minutes et gardées au congélateur 1 mois. Une recette idéale pour les cuisiniers pressés mais organisés!

D'abord, on mélange les ingrédients secs ensemble :

- ♥ *1 tasse de farine*
- ♥ *1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte*
- ♥ *1/4 c. à thé (1 ml) de bicarbonate de soude*
- ♥ *1/4 c. à thé (1 ml) de sel*
- ♥ *1 c. à thé (5 ml) de sucre*

Ensuite, on ajoute les ingrédients liquides :

- ♥ *1 œuf légèrement battu*
- ♥ *1 tasse de lait (250 ml)*
- ♥ *1 c. à soupe (15 ml) de beurre fondu*

On mélange et on laisse reposer 5 minutes. (Le temps de se prendre un petit verre de blanc.)

On fait chauffer une poêle à feu moyen et on ajoute du beurre pour faire cuire nos petites crêpes. Plusieurs à la fois pour être la plus efficace possible!

Lorsqu'il y a des trous sur le dessus et que le dessous est doré, on retourne la crêpe. On dépose le tout sur un plateau de service.

On ajoute du saumon fumé ou du gravlax, des échalotes françaises hachées, des câpres, de la ciboulette, avec du tzatziki ou de la crème sure et du yogourt grec, et le tour est joué.

*Une recette santé, colorée et pleine de saveurs.
Laissez vos invités suivre leur inspiration et dégustez!*

Bon appétit!