

Blinis aux saveurs douces



Pour 4 personnes



10 minutes de préparation



30 minutes de cuisson

Ingrédients

- 250 g de purée de patates douces
- 75 g de farine
- 2 œufs
- 125 g de lait
- 1 c. à café de levure chimique
- 1 grosse pincée de piment d'Espelette
- Huile d'olive fruitée
- Sel
- Terrines du chef

Outils

- Casserole
- Passoire
- Presse purée
- Bol mixer
- Poêle blinis 12 cm
- Couteau

Préparation

- Eplucher, laver et faire cuire les patates douces environ 10 mn à l'eau bouillante salée. Les égoutter et les écraser à l'aide du presse purée. Réserver 250 g de purée.
- Dans un bol à mixer, mélanger la farine avec la levure et une pincée de sel.
- Creuser un puit au centre puis mettre les œufs.
- Ajouter la purée de patates douces, le lait et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Ajouter un filet d'huile d'olive et le piment d'Espelette.
- Huiler une poêle à blinis. Déposer un peu de pâte dans le fond et laisser cuire jusqu'à ce que se forment des bulles à la surface. Retourner les blinis et laisser cuire encore 2 mn.
- Renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
- Servir avec les terrines du chef.