

# Blinis moelleux au yaourt et mousse de thon

**Type de recette:** Entrée

**Nombre de parts:** 6 parts

**Temps de préparation:** 10 minutes

**Temps de cuisson:** 15 minutes

**Prêt en:** 25 minutes

**Difficulté:** Facile

Pour 15 petits blinis (diamètre 5 cm) :

1 yaourt brassé (125 g)  
1 oeuf  
75 g de farine (1 pot mesuré avec le yaourt vidé)  
sel  
poivre

Pour la mousse de thon :

1 boîte de thon (185 g égoutté)  
2 petits suisses (2 x 60 g, ou 120 g en ricotta)  
2 c à café de moutarde  
4 gouttes de tabasco  
2 c à soupe de jus de citron  
un peu de sel  
un peu de poivre  
paprika doux

Préparation:

**ETAPE 1:** Faire la pâte à blinis : Mélanger le yaourt, l'oeuf et la farine. Saler et poivrer (pas trop, en fonction de ce que vous comptez mettre dessus). Filmer et réserver au frais 1h au moins.

**ETAPE 2:** Faire la mousse : Mélanger à la fourchette le thon égoutté, la moutarde, les petits suisses, le jus de citron, le tabasco. Goûter, saler et poivrer à convenance. Filmer et réserver 1 h au frais.

**ETAPE 3:** Faire chauffer une poêle. Lorsqu'elle est très chaude, déposer de petits tas de pâte à blinis (1 càs pour un blinis de 5 cm de diamètre environ). Laisser cuire 1 minute sur chaque face, sur feu moyen ou doux. Attention à ne pas les laisser trop cuire, ce temps est purement indicatif, ça va très vite.

**ETAPE 4:** Une fois les blinis froids, vous pourrez les garnir de mousse de thon et les saupoudrer de paprika doux.