**BLINIS**

**Pour une 20ène de petit blinis**

160g de lait

75g de farine

6g de levure chimique

1 jaune + 1 blanc d’œuf

Sel, poivre

Mélangez farine, levure, lait, couvrir et laissez reposer 1h

Ajoutez le jaune d’œuf , sel et poivre, en mélangeant

Montez le blanc en neige et l’ajouter au mélange

Faites chauffer une poêle à crêpe ou à blinis, huilez là légèrement à l’aide d’un papier essuie tous

Versez une petite louche de pâte, +/- grosse selon la taille de blinis que vous souhaitez

Laissez cuire d’un côté jusqu’à l’apparition au-dessus de petites bulles, puis retournez le blinis pour le cuire 1 minutes de plus de l’autre coté

Réservez au fur et à mesure dans un papier film

Réchauffez au moment de servir 20 secondes au micro-onde

**LA TABLE DES PLAISIRS**