

# Entrée n°1 : Blinis maison et saumon fumé

(Pour 4 personnes)

## Les blinis :

### Ingrédients

- 150g de farine
- 2 œufs
- 10g de levure de boulanger
- 20cl de lait à température ambiante
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de crème liquide

## La garniture :

### Ingrédients

- Un pot de crème fraîche épaisse
- 4 tranches de saumon fumé
- 1 citron
- Ciboulette
- Poivre

## Préparation

- Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sel, puis creusez un puit au centre du mélange.
- Séparez les blancs des jaunes d'œuf. Faites tiédir le lait dans une casserole. Dans un bol, fouettez les jaunes avec le lait tiède et la crème, puis incorporez le mélange farine/levure/sel. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Couvrez le tout d'un linge propre et laissez reposer une heure.
- Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation.
- Une fois le mélange prêt, faites fondre une noix de beurre dans une poêle. Lorsque votre poêle est bien chaude, versez-y une petite louche de pâte et laissez cuire. Quand la pâte est sèche en surface, retournez le blini et poursuivez la cuisson de l'autre face.
  
- Une fois les blinis cuits, prenez un plat ou une grande assiette et disposez-les, les uns à côté des autres.
- Découpez les tranches de saumon en petits morceaux ne dépassant pas le diamètre d'un blini. Découpez également la ciboulette.
- Sur chaque blini, déposez une cuillère à café de crème fraîche, une petite tranche de saumon, un peu de citron et de ciboulette. Vous pouvez ajouter du poivre pour relever le goût !

