

Blinis à la farine de châtaigne

Pour 30 à 40 blinis

Pour les ingrédients :

- 175 g de farine de châtaigne
- 175 g de farine de froment T80
- 1 c. à c. de levure de boulangerie
- 2 oeufs
- 1/2 l de lait d'avoine

A l'action :

Incorporer progressivement les jaunes d'oeufs et le lait tiède, en évitant de faire des grumeaux. laisser reposer pendant 1 heure.

Battre les blancs d'oeufs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.

Laisser reposer 30 minutes supplémentaires.

À l'aide d'une louche verser une petite quantité de pâte dans une poêle huilée chaude, cuire le blini sur chaque face et renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

On peut présenter ces blinis avec du guacamole, des tomates séchées, du tarama, etc.

L'ATELIER BIO, ingrédients, recettes et savoir-faire
Éditions *la plage*