

PETITES CRÊPES RUSSES : LES BLINIS AU BLÉ



RÉALISATION DE LA PÂTE À BLINIS AU BLÉ

Les petites crêpes russes sont en fait des blinis. Cette recette de blinis est une recette à la farine de blé et à la crème.

Selon son âge aidez votre enfant à :

Délayer la farine dans un peu de lait. Mettre la farine blanche et la levure dans le saladier (ou un grand bol). Casser les oeufs un par un dans un en séparant les blancs des jaunes. Verser les blancs dans un bol à part et ajouter les jaunes à la farine. Ajouter une pincée de sel. Ajouter progressivement la crème et le lait pour délayer la pâte. La pâte est assez épaisse, ce qui est normal. Laisser reposer la pâte pendant 1 heure environ. Monter les oeufs en neige ferme. Ajouter les blancs en neige en soulevant la pâte avec une cuillère ou un fouet. Attention la pâte ne doit pas être fouettée si non les blancs retomberaient. Faire chauffer la poêle légèrement huilée ou beurrée selon les goûts. Verser la valeur d'une petite louche dans la poêle. La pâte va s'affaisser et prendre sa forme. Retourner la crêpe dès qu'un côté semble cuit. Cuire l'autre côté puis empiler les crêpes dans un plat.

Votre matériel pour faire vos crêpes & pancakes Pyrex - Kitchen Lab - Verre doseur 0.25 L... Equinox 146142 Saladier Inox Argenté 19,5... Tefal K2071714 Ingenio Fouet en Silicone... Tefal Crep'Party Colormania, Crêpier, Surface... Artisanat français, Kit à crêpes (2 répartiteurs... Lacor 60306 Louche 6,5 cm