

PETITES CRÊPES RUSSES : LES BLINIS AU SARAZIN



RÉALISATION DE LA PÂTE À BLINIS :

Les petites crêpes russes sont en fait des blinis. Il existe de nombreuses recettes de blinis, voici l'une d'elles facile et rapide à faire. Recette au sarazin.

Les Blinis de cette recette peuvent aussi bien se déguster sucrés ou salés.

LES INGRÉDIENTS POUR DES BLINIS AU SARAZIN :

- 200 g de farine
- 50 g de farine de sarazin
- 20 cl de crème entière liquide
- 1/4 de litre de lait
- 3 oeufs
- 1 pincée de sel
- 1 saladier
- 1 petit bol
- Un fouet électrique
- Une poêle

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

LES ÉTAPES POUR FAIRE DES BLINIS AU SARAZIN ?

Selon son âge aidez votre enfant à :

1. Mettre la farine blanche et de sarazin dans le saladier (ou un grand bol). 2. 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. 3. Ajouter une pincée de sel. 4. Ajouter progressivement la crème et le lait pour délayer la pâte. La pâte est assez épaisse, ce qui est normal. 5. Monter les oeufs en neige ferme. 6. 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. 7. Faire chauffer la poêle légèrement huilée ou beurrée selon les goûts. 8. Verser la valeur d'une petite louche dans la poêle. La pâte va s'affaisser et prendre sa forme. 9. Retourner la crêpe dès qu'un côté semble cuit. 10. Cuire l'autre côté puis empiler les crêpes dans un plat.



Imprimer la page

