

## Les recettes du meunier d'Achicourt



Fiche 8

### Blinis russes

Pour 24 blinis:

#### Ingrédients:

- 200 g de **farine boulangère du moulin**
- 150 g de farine de blé noir (sarrasin)
- 15 g de levure fraîche
- 1 cuillère à café de sel fin
- 3 œufs
- 1 grand pot de crème fraîche
- 1/4 de litre de lait
- 1 yaourt nature

#### Préparation:

- Délayez la levure dans un peu de lait tiède et la mélanger à la farine de blé noir
- Laisser lever 1 heure
- Mélanger la farine de blé, les 3 jaunes d'œuf, le restant de lait la crème fraîche et le yaourt.
- Bien travailler la pâte.
- Additionnez le mélange de farine de blé noir et de levure, laissez reposer 1 h
- Battre les blancs en neige puis les ajouter au dernier moment.
- Utilisez soit une petite poêle à blinis ou une grande poêle à crêpes en y déposant des petits tas d'1/2 cm d'épaisseur
- Gardez les blinis au chaud.
- Servir arrosés de beurre fondu chaud, accompagnés de crème fraîche froide, de saumon fumé, de tarama...

*\* Petit truc.. pour avoir des blinis bien réguliers confectionnez des cercles en cartons de 2 cm de haut et de 12 cm de diamètre que vous habillez de papier aluminium. Poser ce gabarit dans la grande poêle.*

**Association La Tourelle**  
**Mairie d'Achicourt**  
**62217 - ACHICOURT**  
**Tél. 03.21.71.68.68**

