

PÂTE À BLINIS
(Recette de Jacky DALLAIS du restaurant La Promenade)

Masse N°1 :

25 g de farine tamisée
25 cl de lait tiède
10 g de levure de boulanger

Masse N°2 :

125 g de farine tamisée
2 jaunes d'œufs
15 cl de lait froid

Masse N°3 :

2 blancs d'œufs
50 g de crème fouettée

Délayer la levure dans le lait tiède et incorporer la farine tamisée à ce mélange, sans faire de grumeaux. Laisser reposer cette pâte (*Masse 1*) pendant 2 heures à température ambiante (25°).

Procéder ensuite au mélange de tous les ingrédients de la masse 2, sans faire de grumeaux.

Incorporer la masse 1 à ce mélange.

Monter les 2 blancs en neige. Les incorporer au mélange des masses 1 et 2. Terminer en ajoutant la crème fouettée.

Laisser reposer la pâte obtenue pendant 30 minutes avant de cuire vos blinis dans une poêle adéquate.