LA GARNITURE DES BLINIS

PRÉVOIR
Assureur Solutions Vie

Temps de préparation : 10 minutes

Garniture 1 : Tartinez généreusement vos blinis avec des rillettes de thon ou de poisson. La recette est très simple : il vous suffit de mélanger du fromage blanc avec une boîte de thon. Vous pouvez y ajouter, à votre convenance, du citron, des herbes et un filet d'huile d'olive.
Simple et efficace.

Garniture 2 : Garnissez vos blinis avec du fromage frais et une rondelle de concombre. Recette encore plus facile que la précédente : il suffit de tartiner les blinis de fromage frais et de déposer dessus une rondelle de concombre. Idéal pour les journées chaudes pendant lesquels on a envie de fraîcheur et légèreté.

Garniture 3 : Recouvrez vos blinis avec du chèvre et des tomates confites. Tartinez un peu de fromage de chèvre frais ou couper des rondelles de buche de chèvre, et ajoutez des petits morceaux de tomates séchées ou confites sur le dessus. Une valeur sûre pour les amateurs de fromage.

Garniture 4 : Mettez des tranches de saumon fumé sur vos blinis. C'est un grand classique, mais qui a toujours du succès. Agrémentez vos blinis selon vos goûts : avec du beurre, de la crème fraiche (ou du fromage blanc, plus léger).