

LA RECETTE DES BLINIS MAISON

Temps de préparation : 20 minutes | Prévoir un temps de repos d'une heure



Ingrédients pour 12 personnes :

- 450 g de farine
- 30 g de levure de boulanger
- 60 cl de lait à température ambiante
- 6 œufs
- Un peu de beurre
- Sel, poivre

- > **Etape 1** : Mélanger la levure et le lait. Laisser reposer à température ambiante 5 minutes.
- > **Etape 2** : Battre énergiquement les œufs entiers.
- > **Etape 3** : Faire un puits avec la farine et déposer au milieu le sel, la levure et les œufs battus.
- > **Etape 4** : Mélanger en mettant progressivement le lait.
- > **Etape 5** : Laisser reposer 1 heure.
- > **Etape 6** : Cuire chaque blinis dans une petite poêle beurrée.