

Idées garnitures :

Entrées → Petits morceaux de saumon fumé arrosés de jus de citron, œufs, crabe, crevettes, thon émietté...

Plats → Fromage, poulet haché dans une sauce curry (mélange de béchamel, oignons et ½ cuillère à café de curry), fruits de mer avec sauce béchamel ou américaine.

Desserts → crêpes flambées (sucre et Grand Marnier avec ananas au Rhum ou pommes au Calvados).

2. BLINIS

Pour environ 20 blinis avec un temps de cuisson de 2.5 minutes de chaque côté.

Blinis du Caucase :

Ingrédients : 300 g de farine

2 œufs

10 g de levure

½ litre de lait

1 cuillère à café de sel

Beurre fondu

- Émiettez la levure dans un bol et délayez-la avec du lait chaud (3 cuillères à café). Laissez reposer 10 minutes.
- Mettre la farine dans une terrine et y incorporer le sucre, le sel et progressivement, le lait.
- Tout en remuant la levure, ajoutez les jaunes d'œufs (préalablement séparés des blancs), le beurre fondu et le sel.
- Laissez reposer 1 heure.
- Lorsque la pâte est levée, battre les blancs d'œufs en neige et les ajouter à la pâte.
- Servez les blinis avec du caviar.

Blinis au sarrasin :

Ingrédients : 200 g de farine de sarrasin

100 g de farine de blé

3 œufs

10 g de levure

300 ml de lait

Sel

- Émiettez la levure dans un bol et délayez-la avec 75 ml de lait tiède.
- Laissez reposer 10 minutes.
- Dans un bol, mixez les 2 farines. Faire un creux et incorporez le lait, les jaunes d'œufs, la levure et une pincée de sel.
- Battez, puis laissez reposer 1 heure au chaud.
- Lorsque la pâte est levée, battre les blancs d'œufs en neige et les ajouter à la pâte.
- Servez les blinis avec du caviar, de la crème et/ou du saumon fumé.