

Pâte à blinis

A l'origine, le blini est une galette assez épaisse. Jack Mohnsam l'a un peu «allégé» pour en faire une sorte de crêpe fine d'un diamètre de 30 centimètres environ, présentée en portefeuille fourré et garni de différents ingrédients.

Pâte pour quatre grandes crêpes (4 personnes):

100 g de farine de sarrasin

2 œufs entiers

2 dl de crème

1 soupçon d'huile

sel ou sucre et assaisonnements

selon goûts

Bien mixer le tout jusqu'à obtention d'une pâte liée et fluide. Couler à la louche dans une grande poêle légèrement beurrée et saisir rapidement des deux côtés.