

Blinis au saumon fumé

Ingrédients pour 4 personnes:

150 g de farine complète

20 g de levure

1 cuillère à café rase de sucre

25 g de beurre

1/2 dl d'eau

1 dl de lait

1 c. à s. de crème aigre

1/2 c. à c. de sel

2 œufs

du beurre de cuisine

200 g de saumon fumé en tranches

1 dl de demi-crème aigre

1/2 dl de crème

1 c. à s. d'aneth frais

1 c. à c. de moutarde

du sel

du poivre noir du moulin

Préparation

Mettre la farine complète dans un récipient. Délayer la levure avec le sucre, ajouter le beurre fondu, l'eau tiède et le lait, la crème aigre, les œufs et le sel. Pétrir le tout en une pâte fluide. Couvrir la pâte et laisser lever 30 minutes. Dans une poêle faire fondre le beurre et cuire de petites crêpes. Mélanger demi-crème aigre, crème, aneth hachée, moutarde, sel et poivre en une sauce. Garnir les blinis encore chauds de saumon fumé et napper de sauce. Par-semer d'aneth.

