

## 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.

