



Blinis San Gluten Tipiak au saumon fumé

Recette pour 20 blinis environ

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients

- 100 g de Mélange Féculés & Farines Sans Gluten Tipiak
- ½ sachet de poudre à lever sans gluten
- 1 pincée de sel
- 2 œufs
- 12,5 cl de lait

Pour la crème à la ciboulette

- 100 g de crème fraîche épaisse
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 150 g de saumon fumé
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe bombée de ciboulette ciselée

Préparez la crème

1. Mélangez la crème fraîche avec le jus de citron et la ciboulette. Assaisonnez.
2. Mettez au frais pendant 1h pour que la crème épaississe.

Préparez les blinis

1. Dans un saladier, mélangez le Mélange Féculés & Farines Sans Gluten Tipiak avec la poudre à lever et le sel. Incorporez les œufs.
2. Délayez avec le lait. Réduisez la quantité à 10 cl si vous souhaitez des blinis très épais.
3. Faites chauffer une poêle avec un peu d'huile et déposez-y des petits tas (l'équivalent d'une cuillère à soupe). Retournez les blinis quand les bords se relèvent un peu et qu'ils ont commencé à gonfler. Faites cuire quelques secondes sur la 2^{ème} face.

Montage

1. Découpez des bandes dans le saumon fumé.
2. Déposez une cuillère de crème à la ciboulette sur chaque blini puis du saumon roulé dessus.