



## **Blinis maison façon Astara**

Temps de préparation : 2 heures repos inclus

Recette pour 6 personnes

### **Ingrédients**

- 4 œufs
- 50 g de beurre fondu
- 400 ml de lait tiède
- 250 g de farine
- 4 g de levure chimique
- 1 pincée de sel

1. Dans un grand saladier, versez 30 ml d'eau tiède et ajoutez-y la levure, laissez reposer 5 minutes. Versez dessus la moitié du lait tiède, mélangez.
2. Ajoutez la farine et mélangez avec une fourchette jusqu'à obtenir une préparation lisse. Filmez le saladier et laissez reposer environ 1h à température ambiante.
3. Ajoutez le lait restant à la pâte.

4. Séparez les blancs des jaunes, montez les blancs en neige puis réservez.
5. Mélangez 3 jaunes à la pâte, ajoutez le sel puis le beurre fondu jusqu'à obtenir une préparation lisse.
6. Incorporez délicatement les blancs en neige. Filmez et laissez de nouveau reposer 30 minutes.
7. Dans une poêle antiadhésive, cuire les blinis de la taille souhaitée.
8. Servez-les tièdes et accompagnez-les de crème fraîche et de saumon fumé, de tarama ou de quelques grains de caviar Astará !

© Anne-Emmanuelle Thion pour [Astará](#)