



### **Blinis au Skyr bio Les 2 Vaches**

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de repos : 1 heure

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour une vingtaine de blinis

#### **Ingrédients**

- 300 g de Skyr bio Les 2 Vaches
- 2 œufs
- 180 g de farine
- 2 sachets de levure chimique
- 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 6 cuillères à soupe d'eau environ
- 1 pincée de sel

1. Mélanger au fouet tous les ingrédients dans un saladier, sauf l'eau.
2. Placer au frais pendant 1 heure.
3. Mélanger à nouveau la pâte et ajouter l'eau cuillère par cuillère jusqu'à obtenir une consistance épaisse mais souple afin de pouvoir la couler dans une poêle.
4. Huiler une poêle et la faire chauffer sur feu moyen.
5. Faire cuire les blinis en versant de petites louches de pâte.
6. Lorsque des trous apparaissent, retourner les blinis et poursuivre la cuisson.
7. Servir tiède.