

Blinis poireaux



Préparation : 20' +1h de repos

Matériel : un saladier et une poelle

Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 petit poireau
- huile d'olive
- 1 yaourt grec ou yaourt grec
- 1 pot de yaourt de farine (ici de petit d'épeautre)
- 1 œuf
- levure

Préparation

- Hâcher très finement un petit poireau et le faire revenir à la poêle avec un peu d'huile d'olive (5 mn).
- Préparer la pâte en mélangeant un yaourt nature ou un yaourt grec, un pot de yaourt rempli de farine de petit épautre, un jaune d'oeuf et un blanc bien fouetté, une c à s de poudre levante, et une c à s d'huile. Bien mélanger.
- Ajouter le poireau.
- Laisser reposer une heure
- Cuire dans une poêle huilée bien chaude (faire des petits tas avec une c à s de pâte) et les retourner quand il y a des petites bulles.