

Recette de Blinis

Ingrédients

1 yaourt grec
1 oeuf
Farine
0,5 g de levure chimique
Sel

Fromage frais aux herbes
1 tranche de saumon fumé



Préparation

Mélangez le **yaourt grec**, l'**oeuf**, un pot de yaourt de **farine**, la **levure chimique** et une pincée de **sel**.

Laissez reposer la pâte pendant 1 heure au réfrigérateur.

Ensuite, chauffez une poêle très chaude et placez votre moule minis-blinis. Versez la pâte. Lorsque des trous se forment, retournez les blinis.

Déposez une petite cuillère de **fromage frais aux herbes** sur le blinis et le **saumon fumé**.

Un délice...

Bon appétit!



Joseph
design.be

L'ustensile de
la semaine!

Moule pour
12 blinis

by BAUMALU

Vite! Envie
d'un encas...

11⁹⁹€



chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287

Du mercredi au samedi de 10h à 18h



Joseph
design.be

