

BLINIS SANS GLUTEN



Ustensiles :

- Une cuillère à soupe d'huile
- Un saladier
- Une poêle
- Un sopalin
- Un batteur électrique
- Une cuillère à soupe

Ingrédients :

- 50g de farine de riz
- 30g de fécule de pomme de terre ou de maïzena
- ½ cc à café de bicarbonate de soude
- ½ cc de levure
- Une cuillère à soupe d'huile
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 10 cl de lait

Tout d'abord mélanger les produits secs entre eux.

Séparer le blanc du jaune et verser le jaune dans le mélange sec et filmer le blanc avant de le mettre au frigo.

Mélanger en ajoutant le lait doucement pour délayer et laisser reposer au min une bonne heure à température ambiante.

Au bout de ce temps, monter le blanc en neige et incorporez-le délicatement à la pâte.

Faire chauffer la poêle avec un peu d'huile ou de beurre et passer un sopalin pour enlever l'excédent.

Déposer à la louche ou à la cuillère, de petites quantités de pâtes sous la forme de mini crêpe, sur la poêle et laisser cuire jusqu'à l'apparition de bulles à la surface du blini.

Elles se crèvent d'elles même ce qui indique qu'elles sont prêtes à être retourné. La cuisson est très rapide et dès sont colorée un peu caramel, elles sont cuites.

A savoir le plus rapprochant des blinis traditionnel c'est avec de la féculé de pomme de terre car ils sont très moelleux et parfaits pour les apéros : saumon, œufs de lompes,.... Comme les blinis traditionnels.

Avec la maïzena ils sont un peu plus secs.

