

## BLINIS

### INGREDIENTS :

250 g de farine  
1/2 c à soupe de d'huile  
10 g de levure de boulanger sèche (1/2  
c à soupe)  
40 ml d'eau  
375 ml de lait (ou du lait de soja)  
2 œufs  
1 pincée de sel



### PREPARATION :

Faire tiédir l'eau, faire fondre la levure dedans.  
Séparer les blancs des jaunes  
Faire chauffer le lait  
Mélanger la farine, les jaunes et le mélange eau + levure + huile  
Travailler tout ça  
Ajouter progressivement le lait chaud jusqu'à l'obtention d'une pâte légère  
Rajouter les blancs en neige  
Laisser poser une heure couvert d'un linge (c'est très important pour que ça  
fasse des petites bulles)  
Huiler une poêle comme pour des crêpes et faire cuire les blinis