

Blinis à la crème de tarama norvégien



Pour 8 portions / 30 minutes / Facile

4

Ingrédients

Blinis

- o 150 g de farine de sarrasin
- o 1 cuillère à café de levure chimique
- o ½ cuillère à café de sel
- o 1 œuf + 20 cl de lait tiède + 1 cuillère à café de beurre

Crème de tarama

- o 1 tube de tarama norvégien FOURNIERFILS
- o 3 cuillères à soupe de fromage blanc
- o 1 oignon rouge

On peut les acheter tout fait mais ils sont encore meilleurs fait maison ! les blinis se marient bien avec des garnitures salées comme le tarama norvégien, le saumon fumé ou la charcuterie.

Mise en oeuvre

Blinis :

- o Mélanger la farine de sarrasin, la levure chimique, le sel, les œufs et le lait tiède pour obtenir une pâte lisse.
- o Laisser gonfler env. 15 minutes.
- o Faites cuire de petites portions dans une poêle avec le beurre.

Crème de tarama :

- o Mélangez le tarama norvégien et le fromage blanc et hachez finement l'oignon rouge.
- o Garnissez les blinis de crème de tarama norvégien et d'oignon rouge finement haché.

