

# 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...

11<sup>99</sup>€



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

