

Blinis de patate douce et sarrasin



<http://www.lesrecettesdejuliette.fr>

Ingrédients, pour 1 douzaine de blinis

- 250 g. de purée de patate douce
- 100 g. de farine de sarrasin ou blé noir
- 40 g. de féculé de pomme de terre (ou de maïs)
 - 1 c. à c. de poudre à lever
- 15 cl. de lait d'avoine (ou autre lait végétal)
- 10 cl. de crème de riz (ou autre crème végétale)
 - 1 belle pincée de sel de mer
 - Huile de coco ou d'olive

La recette de Juliette

1. Éplucher les patates douces et les couper en morceaux grossiers. Faire bouillir une casserole d'eau chaude, y plonger les patates douces et laisser cuire à feu moyen pendant 15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Égoutter.
2. Placer les patates douces dans un blender ou mixeur avec le reste des ingrédients, sauf l'huile. Mixer jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse.
3. Faire chauffer une poêle, la graisser à l'aide d'un morceau de papier absorbant imbibé d'huile et y verser 2 ou 3 cuillères à soupe de pâte pour former 2 ou 3 blinis distincts (le nombre va dépendre du diamètre de votre poêle). Laisser cuire les blinis 3 minutes de chaque côté à feu moyen. Réserver, graisser à nouveau la poêle et renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
4. Servir tiède ou froid, surmonté d'un peu de yaourt de soja citronné, d'échalote ciselée, d'avocat et de graines germées.