Votre Conseiller
EMILIE FOURNIER 62850

Blinis express

30 | préparation 5 minutes

Ingrédients

La base :
70 g de skyr
1 oeuf
85 g de farine
½ sachet de levure
50 g de lait
1.5 cc d'huile
sel

Garnitures :
boursin de ton choix
ou chantilly salée express
(150g de crème liquide froide montée en chantilly avec du jus de citron)

saumon fumé, oeuf de lompe
ou jambon sec...

Préparation

1. Placer votre moule 30 mini tartelettes sur la plaque perforée.
2. Préchauffer votre four à 180°C.
3. Dans le pichet verseur, mélanger à l'aide de la cuillère magique le skyr et l'oeuf
4. Ajouter le lait, l'huile puis mélanger.
5. Ajouter ensuite la farine, la levure et le sel et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
6. Verser la préparation dans les empruntes et cuire pendant une dizaine de minutes.
7. Laisser refroidir et garnir selon vos envies.