

Blinis de tomates

Aussi bon chaud que froid ! Et je subodore que ça doit être carrément pas mal en apéro, avec éventuellement un peu de fromage frais dessus ☐☐

Ingrédients (pour 3 à 4 personnes)



- une conserve de 400 grammes de pulpe de tomates en morceaux
- 100 grammes de farine semi-complète
- ½ sachet de levure chimique
- 30 grammes de fromage râpé
- 2 œufs
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café d'origan
- poivre 5 baies
- huile d'olive pour la cuisson

Préparation

- mélanger la farine, la levure, le fromage, le sel, l'origan et quelques rasades de poivre
 - ajouter la pulpe de tomates et bien mélanger
 - ajouter les œufs et la gousse d'ail écrasée et bien mélanger
 - si le mélange vous semble trop liquide, n'hésitez pas à ajouter une cuillère supplémentaire de farine
 - faire chauffer une poêle avec un peu d'huile, y déposer des grosses cuillères à soupe de pâte
 - couvrir et faire cuire quelques minutes à feu moyen
 - retourner les blinis pour faire cuire l'autre face (sans couvrir) et réserver les blinis
 - recommencer jusqu'à épuisement de la pâte
-

Révision #2

Créé 2021-04-07 18:19:01 CEST par Luc

Mis à jour 2021-04-08 10:07:50 CEST par Luc