

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

