

Recette des BLINIS (crêpes russes)

БЛИНЫ

Ingrédients

farine : 600g
sucre en poudre : 1 cuillère à café
oeuf : 1
levure de boulanger en sachets : 2 sachets
sel : 1 cuillère à café
lait : 4 grands verres
huile pour les poêles

Préparation

Délayer la levure dans le lait tiède.

Ajouter le sucre, le sel, le jaune d'œuf, le beurre fondu, la farine, le blanc d'œuf battu : la pâte doit être plus épaisse que notre pâte à crêpes.

Laisser reposer la pâte dans un endroit tiède pendant une heure et demi ou deux heures : la pâte doit avoir doublé de volume.

Enduire des petites poêles d'une mince couche d'huile et les chauffer. Avec une louche, étaler la pâte sur la poêle. Quand le côté de la crêpe prend une teinte dorée, retourner la crêpe et la laisser cuire quelques instants.

BON APPETIT !

Приятного аппетита !