

Blinis à la crème de tarama norvégien



Pour 8 portions / 30 minutes / Facile

4

Ingrédients

Blinis

- 150 g de farine de sarrasin
- 1 cuillère à café de levure chimique
- ½ cuillère à café de sel
- 1 œuf + 20 cl de lait tiède + 1 cuillère à café de beurre

Crème de tarama

- 1 tube de tarama norvégien FOURNIERFILS
- 3 cuillères à soupe de fromage blanc
- 1 oignon rouge

Les blinis se marient bien avec des garnitures salées comme le tarama norvégien, le saumon fumé ou la charcuterie. Ils sont parfaits en entrée, en amuse-gueule pour vos repas de fête !

Mise en oeuvre

Blinis :

- Mélanger la farine de sarrasin, la levure chimique, le sel, les œufs et le lait tiède pour obtenir une pâte lisse.
- Laisser gonfler env. 15 minutes.
- Faites cuire de petites portions dans une poêle avec le beurre.

Crème de tarama :

- Mélangez le tarama norvégien et le fromage blanc et hachez finement l'oignon rouge.
- Garnissez les blinis de crème de tarama norvégien et d'oignon rouge finement haché.

