

blinis au saumon fumé

ET AUX CÂPRES

Pour 25 à 40 blinis,
selon la taille

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min

Repos : 20 min

4 œufs, jaunes et blancs
séparés

70 cl de lait tiède

125 g de farine de sarrasin

125 g de farine blanche

50 g de farine complète

1 cuil. à soupe de levure
sèche active

beurre

Pour servir :

200 g de saumon fumé

12,5 cl de crème aigre

câpres

Mettez la farine complète et la levure dans une jatte et incorporez 47,5 centilitres de lait. Mélangez bien et laissez reposer 20 minutes au chaud.

Pendant ce temps, séparez les tranches de saumon, couvrez et réservez au frais.

Ajoutez la farine blanche et la farine de sarrasin, les jaunes d'œufs et le reste du lait à la levure délayée. Mélangez bien. Dans une autre jatte, montez les blancs en neige, puis incorporez-les à la pâte.

Faites cuire les blinis en plusieurs fois. Faites fondre 1 cuillerée à soupe de beurre dans une poêle à blinis ou une petite poêle antiadhésive. Déposez quelques cuillerées de pâte dans la poêle. Faites cuire environ 1 minute 30, jusqu'à ce que de petites bulles se forment à la surface.

Retournez les blinis et faites cuire 1 minute de plus. Transférez dans une assiette chaude tapissée de papier absorbant. Gardez au chaud pendant la cuisson des autres blinis.

Déposez un peu de crème aigre sur chaque blini. Recouvrez d'un morceau de saumon et décorez avec une câpre.

« Les blinis font de formidables canapés aux garnitures très variées. Si vous le souhaitez, vous pouvez remplacer la crème aigre par de la crème fraîche. Pour une touche très glamour, remplacez la câpre par une cuillerée de caviar ou d'œufs de lump. »

mini-Tatin au chèvre

ET À L'OIGNON ROUGE CARAMÉLISÉ

Pour 24 pièces

Préparation : 15 min

Cuisson : 10-15 min

200 g de pâte feuilletée prête à l'emploi
1 fromage de chèvre ferme d'environ 125 g,
coupé en morceaux
2 oignons rouges pelés et finement hachés
1 gousse d'ail pelée et finement hachée
2 cuil. à soupe d'huile d'olive

Préchauffez le four à 200 °C. Préparez une plaque à minimuffins antiadhésive (12 alvéoles).

Faites chauffer l'huile d'olive dans une petite poêle. Ajoutez les oignons et l'ail, et faites cuire lentement de 5 à 8 minutes, jusqu'à ce que les oignons commencent à caraméliser. Répartissez dans les alvéoles de la plaque et ajoutez un peu de fromage de chèvre.

Abaissez la pâte feuilletée, ramassez-la en boule et abaissez-la de nouveau (cela l'empêchera de trop gonfler pendant la cuisson, ce qui est ici le but recherché). Découpez des disques de pâte aux dimensions des alvéoles de la plaque.

Posez un disque de pâte sur chaque alvéole et appuyez fermement. Faites dorer de 5 à 7 minutes au four. Laissez reposer 5 minutes, puis démoulez les tartes en les retournant sur une grille. Servez chaud.