

Blinis de pommes de terre au basilic

Waiting for the sun
<http://christlor.sirdelor.net/>



Ingrédients pour 18 blinis (environ 8 cm de diamètre)

• 300 g de pommes de terre (2 ou 3) • 1 yaourt nature (125 g) • 100 g de lait demi-écrémé
• 50 g de parmesan • 100 g de farine • 1/2 sachet de levure • 1 pincée de sucre • 3
gousses d'ail • 15 feuilles de basilic • 2 càs d'huile d'olive • 3 oeufs

Mixer ensemble les feuilles de basilic (lavées et séchées), les gousses d'ail (pelées et dégermées), avec 2 càs d'huile d'olive. Réserver.

Faire cuire à l'eau salée les pommes de terre pelées et coupées en morceaux, pendant environ 15 minutes. Lorsqu'elles sont cuites, les égoutter et les mettre encore chaudes dans un saladier avec le pistou précédemment préparé, puis les écraser.

Ajouter les autres ingrédients : les oeufs battus, le yaourt, la farine et la levure, le lait, le parmesan, une pincée de sucre.

Bien mélanger au fouet. Filmer et laisser reposer 30 minutes.

Faire chauffer une poêle anti-adhésive, et y déposer des petites quantités de pâte.

Faire cuire 1 à 2 minutes sur chaque face.