

Blinis au fromage

Ingrédients

Pour 2 personnes.

Préparation : 20 mn.

Cuisson : 20 mn.

- 60g de farine
- 2 cuillerées à café de levure
- 60ml de lait
- 1 oeuf
- 1/2 cuillerée à soupe de fromage blanc 0%
- une pincée de sel
- 2 cuillerées à café de tapenade aux olives noires
- des lamelles de gruyère très fines



Méthode

1. Mélangez la farine, la levure et le sel. Mélangez avec l'œuf, le lait et le fromage blanc. Laissez reposer 10mn.
2. Incorporez la tapenade et mélangez bien.
3. Huilez une poêle déjà chaude et, à feu doux, déposez 2 cuillerées à soupe de pâte par blinis. Ne les retournez que lorsque le dessus se met à faire des bulles. Ne les laissez pas trop longtemps sur le feu.
4. Entre 2 blinis, insérez le fromage et faites fondre quelques instant dans la poêle couverte.