

PATE A BLINIS



Préparation : 5 min - **Repos :** 1 h - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

Ingrédients : 4-6 personnes

- 2 yaourts brassés - 2 pots de yaourt de farine - 2 oeufs - 1 sachet de levure chimique - 2 pincées de sel

1. Mettez tous les ingrédients des blinis dans la cuve et lancez le programme PÂTE/GÂTEAU. Rabattez au besoin.

2. Versez la pâte dans un bol puis laissez-la reposer pendant 1 heure au réfrigérateur. Pendant ce temps, préparez les rillettes.

3. Faites cuire la pâte dans une poêle à blinis ou dans une poêle antiadhésive : lorsque des trous apparaissent, retournez vos blinis pour terminer la cuisson.

Cook Expert ■