



Blinis de carotte au cumin

Niveau : facile

Budget : raisonnable

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 20 minutes

Repos : 30 minutes

Ingrédients pour 8/10 blinis

400 g de carottes, 25 cl de lait, 1 cuillère à café rase de levure de boulanger, 1 gousse d'ail, 100 g de farine, 1 œuf, ½ cuillère à café de cumin en poudre, 20 g de beurre fondu, sel et poivre.

1. Pelez les carottes, coupez-les en rondelles et versez-les dans une casserole. Couvrez d'eau, salez et mettez à cuire 15 minutes. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Egouttez.
2. Versez le lait dans une casserole et mettez-le à tiédir. Versez la levure dans un bol, arrosez de lait tiède, remuez pour délayer et laissez reposer 5 minutes. Pelez et hachez la gousse d'ail.
3. Transvasez les carottes dans le bol d'un robot, ajoutez la farine, l'œuf, le lait et l'ail puis mixez. Versez dans un saladier, ajoutez le cumin et mélangez ; couvrez d'un linge et laissez lever 30 minutes.
4. Graissez une poêle à pancakes avec un peu de beurre fondu et mettez à chauffer. Si vous n'avez pas de poêle à pancakes, utilisez une grande poêle anti adhésive et faites des petits tas de pâte suffisamment espacés pour qu'ils ne se rejoignent pas pendant la cuisson.

Conseil : coupez finement au couteau 4 rondelles d'ananas et 8 crevettes roses décortiquées.
Mélangez avec 1 demi petit piment rouge asiatique haché et 1 cuillère à soupe de vinaigre de xérès.
Servez en accompagnement.

Recette extraite du livre « Pancakes crêpes et blinis »

Albums Larousse

Code : 861377

Prix : 7.99€

