



Quantité : **11** pièces

Temps de préparation **30** min 

Temps de cuisson **15** min 

LES BLINIS AU SARRASIN

Ingrédients :

- **250 gr** de farine de sarrasin (possibilité de mettre 125 gr de sarrasin + 125 gr de grand épeautre).
- **2** œufs.
- **2 cc** de poudre à lever bio sans gluten.
- **1 cc** rase de bicarbonate alimentaire.
- **1 cc** de vinaigre de cidre non pasteurisé.
- **65 gr** de beurre.
- **1** pincée de sel.
- **30 cl** de lait végétal (avoine de préférence, mais c'est également possible avec du lait de coco ou d'amande).

La recette pas-à-pas :

1. **Mélanger** tous les ingrédients secs et faire un puit.
2. **Ajouter** les œufs et le vinaigre dans le puit, puis mélanger **en incorporant** peu à peu les ingrédients secs.
3. **Faites fondre** doucement le beurre (il ne doit pas cuire) et ajoutez-le à la préparation.
4. **Délayer progressivement** le mélange avec le lait.
5. Laisser reposer **15 minutes** et faites cuire sur une crêpière, chaque face environ **1 minute**. La surface supérieure de vos blinis est encore liquide lorsque vous les retournez, c'est normal.