

# Blinis au sarrasin

écrit par Pariseyn | 13 septembre 2018

☒ Cette version des blinis n'est pas cuite à la poêle comme il est habituel, mais au four, dans un moule. Cela permet d'obtenir un blini un peu plus épais pour pouvoir l'utiliser en sandwich. La recette est calibrée pour le moule Demarle 6 empreintes de 10 cm. On pourra utiliser des cercles inox du même diamètre déposés sur une plaque de cuisson pour obtenir un résultat identique.

Ingrédients, pour 6 blinis :

100 g de farine T65 bio Casino 12% de gluten

50 g de farine de sarrasin

5 g de levure sèche instantanée Francine (1 sachet)

$\frac{1}{2}$  botte d'aneth ( $\approx$  10 g)

150 g de lait entier ou demi-écrémé

2 œufs (92 g)

15 g d'huile de tournesol

2 g de sel

1 sachet de graines de sésame blond

Peser tous les ingrédients.

J'ai réalisé la recette au robot équipé de la feuille, mais on peut la faire aisément à la main.

Faire tiédir le lait à 30 °C (30 secondes au four micro ondes à pleine puissance pour du lait au bas du réfrigérateur).

Battre les œufs et ajouter l'huile, le sel, le sucre et le

lait tiède.

Verser ce mélange dans le bol du robot.

Ajouter les farines et la levure. Ciseler l'aneth directement dans le bol.

Battre 2 minutes à vitesse 1 pour bien amalgamer les ingrédients puis 3 minutes à vitesse 2 pour incorporer de l'air et bien lisser la pâte.

Couvrir et laisser reposer 1 heure à température ambiante (25°C pour moi).

Préchauffer le four à 180 °C, chaleur tournante, avec une grille en position 2 (1 étant la plus basse).

Déposer le moule 6 empreintes sur une plaque perforée.

Répartir la pâte dans les empreintes : il faut une louche (60 ml) par empreinte.

Saupoudrer chaque blini de graines de sésame.

Laisser reposer 10 minutes sans couvrir.

Enfourner pendant 5 minutes. Au terme des 5 minutes, couvrir d'une toile Silpat® et poursuivre la cuisson encore 15 minutes.

Sortir les empreintes du four et laisser complètement refroidir recouvertes de la toile Silpat® avant de démouler.



Avec une mie pleine de trous :



Il suffit maintenant d'imaginer les garnitures appropriées : [poissons fumés](#), charcuterie...