

# Blinis de patate douce





## Les ingrédients

- 250g de patate douce
- 50g de farine
- 2 œufs
- 4 c. à café de yaourt nature
- 15 cl de lait
- 20cl de crème liquide
- · Huile d'olive
- 6 tranches de saumon fumé
- Persil
- 3 c. à s. d'œuf de truite
- Sel, poivre

## La recette

### Etape 1

Eplucher et faire cuire les patates douces environ 30 mn dans l'eau bouillante. Les réduire en purée à la fourchette. Incorporer la farine, les œufs entier puis saler et poivrer. Ajouter le yaourt et le lait, mélanger. Battre le blanc d'œuf en neige, l'incorporer à la pâte et mélanger.

### Etape 2

Dans une poêle à revêtement anti-adhésif, faire chauffer un peu d'huile et verser délicatement une petite louche de façon à former un blini d'environ 15 à 20 centimètres de diamètre. Faire cuire 3 mn de chaque côté. Recommencer jusqu'à épuisement de la pâte.

Préparer la chantilly. Dans un récipient préalablement réfrigéré, monter la crème très froide en chantilly, saler, poivrer.

Déposer un blini sur chaque assiette de service, recouvrir d'une tranche de saumon fumé. Déposer une c. à soupe de chantilly sur le saumon. Parsemer d'œufs de truite et de quelques feuilles de persil pour la décoration.



