Blinis de patate douce

6 pers 40 mn

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.

Etape 3

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

Etape 4

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.