

Blinis de potiron

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

400 g de potiron

2 œufs

1 yaourt nature a lait entier

75 g de farine

25 g de beurre fondu

1 pincée de muscade

Sel et poivre du moulin

Retirer l'écorce du potiron, couper la chair en morceaux et les cuire à la vapeur 10 mn environ jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Les écraser à la fourchette, mettre la purée obtenue dans une passoire fine et la faire égoutter. Réserver.

Dans un saladier battre les œufs, le yaourt et le beurre fondu. A

Ajouter la purée de potiron égouttée, puis la farine, la muscade, sel et poivre. Laisser reposer quelques minutes.

Faire chauffer une poêle à blinis ou une crêpière et déposer une louche de préparation, cuire 5 mn en retournant à mi-cuisson.

Servir aussitôt.

Vin conseillé : un Brouilly

Pour être tranquille j'ai préféré faire les blinis juste avant le repas et au moment de la dégustation je les ai réchauffés au micro-ondes.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>