



Mémoires de ma table

Grands blinis épicés aux carottes

<http://memoires1table.canalblog.com>

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 40 min

Temps de repos : 1 h

Ingrédients pour 40 blinis

Degré de difficulté : facile

Ingédients (pour 12 grands blinis):

- 600 g de carottes cuites en purée
- 150 g de farine semi-complète
- 2 œufs
- 35 cl de lait
- 1 gousse d'ail
- 1 ½ c à c de levure de boulanger
- 1 c à c de cumin en grains
- ½ c à c de garam Masala
- 1 c à c de coriandre moulue

- 6 c à s d'huile d'olive
- Poivre et sel

Préparation :

Faites tiédir le lait et ajoutez-y la levure, laissez reposer 5 à 10 min. Ajoutez-y les jaunes d'œufs.

Versez la farine dans un saladier, creusez-y un puits et versez-y en remuant le mélange au lait.

Ajoutez la purée de carottes, l'ail pelé et écrasé et les épices. Laissez reposer environ 1 h.

Montez les blancs en neige et les ajouter délicatement à la préparation précédente.

Faites cuire à la poêle avec un peu d'huile d'olive.