

## Blinis au saumon



**Mise en place et préparation:** env. 30 min

**Temps de levage:** env. 1 h

Pour 8 pièces

Recette de  
Betty Bossi.

*Betty Bossi*

**1 pomme de terre en robe des champs** (à chair ferme) de la veille, râpée finement  
(reste env. 40 g)

**80 g de farine**

**20 g de pistaches décortiquées non salées**, hachées finement

**½ c. c. de sel**

**1 pincée de sucre**

**¼ de cube de levure** (env. 10 g), émietté

**½ dl de lait**

**1 c. s. de crème fraîche**

**1 jaune d'œuf frais**

**1 c. s. de beurre**, mou

---

**1 oignon rouge**, en quartiers

**2 c. s. de jus de citron**

---

**1 blanc d'œuf frais**  
**1 pincée de sel**  
**beurre à rôtir** pour la cuisson

---

**120 g de saumon fumé**, la moitié hachée grossièrement, le reste réservé  
**1 c. s. de câpres**, égouttées, hachées grossièrement  
**1 c. s. d'olives vertes dénoyautées**, hachées grossièrement  
**1 c. s. de persil plat**, ciselé  
**4 c. s. de crème fraîche**

1. Mélanger la pomme de terre avec tous les ingrédients, levure comprise dans un bol. Ajouter le lait et le tous les ingrédients, beurre compris, bien mélanger avec une cuillère en bois, laisser reposer la pâte à couvert env. 1 heure.
2. Mélanger l'oignon et le jus de citron, laisser macérer env. 30 minutes.
3. Fouetter le blanc d'œuf en neige ferme avec le sel, incorporer délicatement à la pâte. Chauffer un peu de beurre à rôtir dans une poêle antiadhésive, baisser le feu. Verser env. 1½ c. s. de pâte par blini dans la poêle, former 4 blinis Ø env. 7 cm, cuire env. 1½ min sur chaque face, réserver au chaud. Procéder de même avec le reste de pâte.
4. Mélanger le saumon haché avec les câpres, les olives et le persil, répartir avec la crème fraîche sur les blinis. Egoutter les oignons, répartir dessus avec le reste de saumon.

**Préparation à l'avance:** préparer les blinis et les oignons env. ½ jour à l'avance, réserver au frais à couvert séparément. Chauffer les blinis au moment de servir.

Tu as envie de cuisiner d'autres plats délicieux de #SharedKitchen?  
Dans ce cas, rends-nous visite sur notre site internet: [lovetoshare.ch](http://lovetoshare.ch)