



Recette Mini pancakes salés (ou blinis)

Ingrédients

- Un Activia nature 0%
- Un pot de farine
- Un oeuf
- Une pincée de levure chimique
- Une pincée de sel

Préparation

- Mettez tous les ingrédients dans un bol et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.
- Dans une poêle chaude huilée, versez des petites cuillères de pâte, suffisamment espacées afin que les blinis ne se touchent pas.
- Lorsque des bulles se forment à la surface, retournez-les et laissez cuire sur l'autre face quelques secondes avant de les déposer sur une assiette.
- Ils sont parfaits avec du tzatziki et des fines tranches de truite fumée.

Bon appétit !

