

Entrée

Blinis céréaliers et festifs de sarrasin et saumon fumé pour toute la famille

Caractéristiques : Nombre de personnes : 6 ; Temps de cuisson 15mn ; Temps de préparation 180mn ; Céréale principale : sarrasin.

Ingrédients : 100 g de farine de froment ; 100 g de farine de sarrasin ; 8 g de levure de boulangerie ; 35 cl de lait ; 15 g de beurre ; 4 tranches de saumon fumé ; 50 cl de crème fraîche épaisse ; 1 citron ; Sel

Préparation :

Faites tiédir le lait.

Dans une jatte, mélangez les farines et le sel et formez un petit puits. Délayez la levure dans un



(Photo : Blinis sarrasin @ Passion Céréales)

tiers du lait. Incorporez petit à petit les deux tiers restant dans la jatte.

Ajoutez le lait avec la levure et mélangez jusqu'à obtention d'une

pâte épaisse.

Recouvrez d'un linge propre et laissez reposer 1 h 30 dans un endroit tempéré. Mélangez la crème fraîche avec un peu de sel et un filet de jus de citron.

Réservez au frais. Préparez une douzaine de blinis : versez 2 cuillerées à soupe de pâte dans une petite poêle légèrement beurrée et faites cuire 2 minutes de chaque côté à feu moyen. Au moment de servir, déposez sur chaque blinis la crème et le saumon fumé et arrosez de quelques gouttes de jus de citron.

Dessert

Crème brûlée au pain d'épices

Pour 10 pièces. Préparation 20 minutes. Cuisson 70 minutes. Repos 3 à 4 heures

Ingrédients : 80 g de pain d'épices ; 25 cl de lait ; 25 cl de crème liquide entière ; 80 g de sucre en poudre ; 5 jaunes d'œufs ; 50 g de cassonade.

Couper grossièrement le pain d'épices en cubes.

Dans une casserole, faire chauffer le lait, la crème, le pain d'épices et 50 g de sucre en poudre. Porter doucement à ébullition. Retirer du feu et laisser refroidir.

Pendant ce temps, dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs avec le reste de sucre en poudre. On doit obtenir un mélange mousseux et blanchi. Préchauffer le four à 100°C.

Une fois le contenu de la casserole froid, passer au chinois, faire couler

lentement dans le mélange aux œufs en remuant délicatement avec une spatule. Remplir les moules et cuire au bain-marie, entre 45 minutes et 1 heure suivant la taille.

Sortir les moules du four, laisser refroidir et placer au réfrigérateur pendant 3 à 4 heures.

Préchauffer le four réglé sur grill.

Au moment de servir les crèmes, répartir la cassonade sur le dessus et faire caraméliser au grill.

ASTUCE : Vous pouvez également finaliser cette recette avec un chalumeau à caraméliser.



(Copyright : Cédoux © Thierry Antabitan)