

Blinis au reblochon

Ingrédients

1/2 reblochon
1 petit pot de confiture de figue
poivre du moulin

Préparation

Préparer la pâte à blinis (voir ci-dessous) et après une heure de repos, faites cuire 8 à 10 blinis.

Mettez le gril à chauffer.

Coupez le demi reblochon en tranches, puis chaque tranche en deux ou trois selon sa longueur. Recouvrez chaque blinis d'un peu de confiture de figue, puis d'une lamelle de reblochon et poivrez généreusement.

Recouvrez la lèchefrite du four d'une feuille de papier sulfurisé et disposez vos blinis dessus. Passez 2 mn sous le gril et servez.

Conseils :

Servez ces blinis au reblochon en apéritif ou en entrée sur une petite salade.

Variantes:

Remplacez la confiture de figue par de la confiture d'oignon ou même de la confiture de mûre pour les plus audacieux. Vous pouvez aussi déposer des tranches de figues fraîches sur les blinis à la place de la confiture. En version froide, remplacez le reblochon par un gouda au cumin ou un comté bien fruité.

recette simple et facile pour blinis maison:

Ingrédients

1 yaourt bulgare
1 oeuf
1 pot à yaourt de farine
1/2 sachet de levure chimique
1 pincée de sel

Préparation

Mélanger tous les ingrédients ensemble, puis laisser reposer la pâte pendant une heure au réfrigérateur.

Faire cuire dans une poêle à blinis ou sur une poêle antiadhésive. Lorsqu'ils font des trous, les retourner.