



# Blinis

Pour 20 blinis



Préparation  
8 min



Cuisson  
12 min

## INGREDIENTS

- 150 gr de chapelure de pain
- 2 œufs
- 1 pincée de sel
- 20 cl de lait
- 10 gr de levure boulangère

## USTENSILES

- 1 poêle
- 1 cuillère en bois 1
- fouet ou robot

## PRÉPARATION

- 01 Broyez le pain de la veille pour en faire de la chapelure.
- 02 Versez dans un bol : la levure et le lait et mélangez, laissez reposer 5 min.
- 03 Mélangez la chapelure, le sel, les jaunes d'œufs.
- 04 Ajoutez tout en mélangeant le lait à la préparation. Puis laissez reposer durant 3 à 4h le mélange.
- 05 Ensuite montez les blancs en neige et les ajoutez à la préparation et mélangez le tout délicatement.
- 06 Prenez une poêle et faites des petits cercles et cuir durant 3 minutes de chaque côté.

## Astuce anti-gaspi du mois

Pour ne plus gaspiller, testez la méthode "Batch Cooking" autrement dit : cuisinez en une fois tout vos repas de la semaine.



[www.crumbler.fr](http://www.crumbler.fr)



06 45 25 87 92



[contact@expliceat.fr](mailto:contact@expliceat.fr)