



LES BLINIS AU TOURTEAU DE JEAN SULPICE



La veille : 15 min de préparation et 20min de cuisson des pommes de terre.

Le jour même : 5 min pour la cuisson des blinis.

80g de pomme de terre, 40g de chair de crabe, 115g de farine, 2 oeufs entiers + 1 blanc, 75g de crème fraîche épaisse, 75g de fromage blanc, 1 botte de ciboulette, 1 pincée de curry, 1 poignée de graines germées, sel gris, fleur de sel, un peu d'huile d'olive pour la cuisson.

Rincez et épluchez la ou les pommes de terre. Faites-les cuire départ à l'eau froide salée, 15 à 20 min environ à partir de l'ébullition. Égouttez-les puis passez -es au presse purée. Laissez refroidir. Ajoutez alors, la chair de crabe, les œufs et le blanc d'œuf, la crème, la fromage blanc, la pincée de curry, la farine. Assaisonnez à convenance avec le sel fin gris. Réservez une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain : Ciselez finement la ciboulette et incorporez-la à l'appareil. Huilez très légèrement une poêle anti-adhésive et déposez une cuillère à soupe ou une louchette d'appareil à blinis. Laissez cuire à feu doux 2 petites minutes de chaque côté. Assaisonnez avec une pincée de fleur de sel et servez avec un peu de crème fraîche épaisse, des graines germées et/ou un peu de ciboulette ciselée.