Jolies bouchées apéritives: blinis au saumon au concombre



Les bouchées apéritives doivent être délicieuses et ouvrir l'appétit. Et si elles sont aussi jolies à regarder que ces blinis, c'est parfait!

En avril de cette année, j'ai enfin réalisé un vieux rêve en visitant la fameuse «B Bakery» de Londres pour y déguster un vrai english afternoon tea. C'était merveilleux! Nous avons d'abord reçu du champagne, puis du thé avec une étagère remplie de délicieuses friandises. Lors d'un afternoon tea, la tradition exige de commencer en bas de l'étagère et de manger d'abord les mets salés comme les sandwiches ou les mini-quiches, puis de terminer par les cupcakes, petits gâteaux au citron et autres placés tout en haut. Mes préférés étaient les jolies petites crêpes, mais nous n'en avons malheureusement reçu que deux par personne.

De retour à la maison, j'ai eu envie d'en manger à nouveau. Je me suis donc mise au fourneau pour créer ma propre version. Et voici le résultat: des blinis qui brillent à toutes les occasions et pas seulement à l'apéro festif. Pourquoi je les appelle blinis? C'est le nom donné par les Russes aux petites crêpes très épaisses, servies chaudes et garnies de saumon ou de crème acidulée. Excellents!

Je sers toujours une variante végétarienne et une variante au saumon.

Blinis

- 1 tasse de farine
- 3 cs de crème acidulée
- ½ paquet de poudre à lever
- ½ cc de sel
- un peu de poivre et de paprika
- un peu de beurre à rôtir
- un peu d'eau

Garniture

- ½ concombre
- crème acidulée
- feuilles de menthe fraîche

- env. 200 g de saumon fumé (de préférence bio ou au moins avec un label de durabilité)

1. Versez tous les ingrédients des blinis dans une jatte, puis battez-les avec un fouet ou un mixeur jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse.
2. Si la pâte est trop sèche, on peut rajouter un peu d'eau et la mélanger une nouvelle fois jusqu'à ce qu'elle ait la consistance souhaitée.
3. Laissez reposer la pâte recouverte à température ambiante pendant environ une heure.
4. Chauffez une poêle, enduisez-la de beurre à l'aide d'un papier de ménage, ce qui la graisse régulièrement et légèrement.
5. Versez des petits tas de pâte dans la poêle. Dès que les blinis se détachent, tournez-les.
6. Réservez les blinis terminés.
7. A présent, garnissez les blinis froids de deux manières: pour les végétariens, avec un peu de crème acidulée, suivie par une mince rondelle de concombre, puis de nouveau de la crème acidulée et pour terminer une feuille de menthe comme garniture.
8. Pour la deuxième variante, commencez par un peu de crème acidulée, garnissez-la d'une tranche de concombre, rajoutez un peu de crème acidulée et un peu de saumon fumé pour terminer – et voilà!

Temps de préparation: environ 1 heure (sans temps de repos)