

## Blinis à la tomme de chèvre

*Accompagnés de saumon ou de truite fumée et d'une délicieuse salade pour un repas du soir*

### Ingrédients :

- 200 g de farine
- 25 cl de lait de votre choix
- 1 sachet de levure de boulanger déshydratée
- 60 g de tomme de chèvre râpée (ou tout autre fromage)
- 2 œufs
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- ½ cuillère à café de sel



### Préparation :

- Incorporez la levure à une cuillère à soupe de lait jusqu'à dissolution

#### Préparation à la main :

- Mélangez bien tous les ingrédients un à un afin d'éviter les grumeaux
- Laissez la pâte obtenue gonflée pendant 1 heure

#### Préparation à la machine à pain :

- Mettez tous les ingrédients dans la machine programme pâte à pâte (1h30)
- Laissez la pâte gonflée pendant une heure
- Au bout d'heure, graissez légèrement une poêle, déposez une petite louche de pâte et cuisez le blini sur ses deux faces, renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte, ils sont prêts à déguster. Si vous les faites à l'avance, ils peuvent rapidement se réchauffer au grille-pain.

### Ketchup maison :

1. 500 g de tomates concassées ou 5 tomates fraîches - 1 oignon - 1 gousse d'ail - 10 g de cassonade – 10 cl de vinaigre de cidre - des épices (cannelle, gingembre, moutarde à l'ancienne)
2. Faire dorer les oignons dans une peu d'huile d'olive avec les tomates concassées, ajouter tous les ingrédients et laisser mijoter 40 min

