

Blinis de carottes au cumin

Ingrédients (pour 8 à 10 blinis) :

- 400 g de carottes
- 1 c. à café de levure de boulanger
- 25 cl de lait
- 1 gousse d'ail
- 100 g de farine
- 1 oeuf
- 2 c. à café de cumin
- 20 g de beurre
- sel, poivre

Garniture :

- fromage frais (fromage blanc, ricotta, chèvre frais, cottage cheese, feta, etc.)
- salade de saison
- vinaigrette

Préparation :

1. Epluchez les carottes, coupez-les en rondelles et versez-les dans une casserole. Couvrez d'eau, salez et laissez cuire 15 min. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Egouttez et réservez.
2. Délayez la levure dans le lait tiédi. laissez reposer 5 min. Pelez et hachez la gousse d'ail.
3. Placez les carottes dans un récipient, ajoutez la farine, l'oeuf, le mélange levure+lait, l'ail et le cumin. Mixez. Couvrez d'un linge propre et laissez lever 30 min.
4. Chauffez une poêle graissée d'un peu de beurre et faites-y cuire les blinis en versant des petits tas de pâte suffisamment espacés, 2 min. de chaque côté. répétez jusqu'à épuisement de la pâte.
5. Répartissez sur les assiettes de la salade de saison (mâche, cresson, roquette, épinard, etc.) avec un peu de vinaigrette. Dressez un blini sur chaque assiette garni de fromage frais.

