Blinis à la Dulse

Ingrédients
250 g de farine
1 sachet de levure de boulanger
3 œufs
150 à 200 g de fromage blanc
1 verre de lait
Sel, + ou – 6 gr de dulse en paillette que vous pouvez réhydrater ou pas
Matière grasse pour la cuisson

Préparation
Creuser un puits dans la farine et y déposer la levure préalablement dissoute dans un peu d'eau tiède, les œufs, le sel et le fromage blanc
Mélanger le tout.
Faire tiédir le lait et l'incorporer peu à peu à la préparation, pour obtenir une pâte à crêpe un peu épaisse
Laisser reposer dans un endroit tiède au moins ½ heure, le temps que le mélange double de volume et fasse apparaître de petites bulles

Cuisson
Graisser une poêle (au choix : huile, beurre ou margarine)
Y verser des petites galettes fines de 6 à 10 cm de diamètre
Faire cuire sur les deux faces et réserver les blinis sur un plat garni de papier absorbant

Observation
À déguster avec des rillettes de la mer

Cuisine ouverte chez Isabelle.D en présence de Marie-Martine.C, Martine.D et Yvonne.L.B
Troc-Recettes du 6/2/2023 à Trédarzec