



Recette de saison

# Blinis de Laurette



Difficulté

1/5



Préparation

25 minutes



Cuisson

16 minutes

*Recette de David Wojtkowiat*



## Ingrédients

500 g de Laurette, calibre hôtelier, 35/50 mm  
30 g de farine  
30 g de crème fraîche épaisse  
3 œufs entier  
5 cl d'huile  
20 g de beurre doux  
Caviar de saumon  
Ciboulette  
Sel  
Poivre

- 1 Eplucher et cuire les pommes de terre en purée.
- 2 Mélanger ensuite, la purée avec la farine, la crème fraîche, les jaunes d'œufs, saler et poivrer.
- 3 Monter les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.
- 4 Dresser dans une poêle chaude huilée et beurrée la préparation à l'aide d'une poche à douille.
- 5 Cuire à feu doux 8 minutes de chaque côté.
- 6 Dresser les blinis dans les assiettes, ajouter une sauce de votre choix.

Bonne dégustation !

Vous avez apprécié cette recette ? Retrouvez en d'autres sur

[www.lapommedeterre.fr](http://www.lapommedeterre.fr)

*Suivez-Nous*

