



BLINIS A LA FARINE DE POIS CHICHE/SAUMON FUME

CHANTILLY – ZESTES /CONFITURE D'OLIVES NOIRES

Confiture d'olives noires : (~4 de 25ml ~).

500g d'olives noires "à la grecque" dénoyautées - 500g cassonade ou sucre roux - 2 verres d'eau (40cl) - 3 à 4 lamelles de gingembre confit - 1/2 bâton de vanille –

Faire blanchir les olives à l'eau bouillante 2 ou 3 fois en les rafraîchissant entre chaque bain. Fondre la cassonade et l'eau. Ajouter les olives légèrement hachées. Ajouter le gingembre confit coupé en cubes et la gousse de vanille ouverte en 2 et grattée. Laisser mijoter à petits bouillons 30 à 35 min. Ôter la gousse de vanille. Mixer la confiture. Mettre en pots (~4 de 25ml ~).

Blinis : (~40)

75g farine de blé - 75g farine de pois chiche - 15g levure de boulanger fraîche ou 1 sachet sèche - 2 oeufs - 25cl de lait entier tiède - 2 pincées de sel –

Dans un saladier délayer la levure avec le lait. Ajouter la farine de blé. Fouetter à la main. Verser dans un Tupp...re, fermer et entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Le matin, jour du service, ajouter la farine de pois chiche, les jaunes d'oeufs et le sel. Battre en neige les blancs et les incorporer délicatement au mélange précédent.

Prendre une poêle anti-adhésive, verser un peu d'huile de pépins de raisin. Lorsqu'elle est chaude verser de petites quantités de pâte à blinis, bien écartées. Cuire des deux côtés. Retirer à l'aide d'une spatule sur du papier absorbant posé sur un plat.

Crème fouettée aux zestes de citron :

15cl crème liquide entière – zestes d'1 citron râpé – poivre du moulin –

Dans le bol de votre robot muni du fouet, verser la crème froide, les zestes, 1 tour de moulin à poivre. Fouetter en chantilly. Remplir une poche à douille munie d'une douille n° F8. Réserver.

Saumon fumé :

4 tranches à découper en petits triangles.

Montage :

Poser sur un plat de service suffisamment grand tous les blinis, puis les morceaux de saumon, un pouf de chantilly, ½ cuillère à café de confiture d'olives noires.