BLINIS DE SARRASIN ET HOUMOUS À L'ALLIAIRE XUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 16 personnes

Ingrédient	Quantité
farine de sarrasin	200 gr
Sucre fin	2 c. à s.
Fécule de maïs	2 c. à s.
poudre à lever	2 c. à c.
sel	2 pincées
crème soja	200 ml
lait de soja sans sucre	135 ml
pois chiches en bocaux après égouttage	500 gr
citron	1 pc
huile désodorisée	140 ml
feuilles d'alliaires	60 gr
tahin	4 c. à s. (pâte de sésame)
sel et poivre	

Préparation

- 1. Préparer la pâte à blinis : dans un saladier, mélanger les ingrédients secs. Ajouter la crème puis le lait de soja en mélangeant au fouet. Ajouter enfin l'huile. Laisser reposer 30 min.
- 2. Préparer l'alliaire : rincer, éponger et ciseler les feuilles. Conserver les fleurs pour la décoration.
- 3. Préparer l'houmous : mélanger les pois chiches, le tahin, le jus de citron, l'alliaire, le sel et le poivre dans un robot puis mixer en incorporant progressivement l'huile. Rectifier l'assaisonnement puis placer dans **Blinis de sarrasin et houmous à l'alliaire revision 1 Page 1**/2

4.	Cuire les blinis : dans une poêle légèrement huilée, déposer une cuillère à café de pâte à blinis et faire dorer 1-2 minute de chaque côté.
5.	Dressage : sur chaque blinis, venir pocher le houmous joliment et décorer avec quelques fleurs d'alliaire