

BLINIS DE SARRASIN ET HOUMOUS À L'ALLIAIRE



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

une poche à douille muni d'une douille cannelée.

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.
-