

# DÉCLINAISON D'ORTIE EN TAPENADE, BLINIS ET JUS OU P'TIT PUNCH



## Ingrédients pour 10 blinis

Ingrédient	Quantité
<b>TAPENADE</b>	
Feuilles d'orties	100 gr (lavées et hachées)
Mascarpone	50 gr
Fromage de chèvre frais	50 gr
graines de tournesol	40 gr
Sel, poivre	
Jus de citron	
saumon fumé	(pas le mettre dans la préparation, mais sur le dessus sans le travailler)
<b>BLINIS</b>	
Orties	100 gr (cuites et réduites en purée)
Beurre	50 gr
farine	180 gr
Oeufs	2
Lait	250
Levure en poudre	1 çàc
<b>JUS</b>	
pommes granny	
feuilles d orties	
Jus de citron	
(rhum brun)	
<b>DECO</b>	

Ingrédient	Quantité
Feuilles d'orties	
huile	
papier absorbant	

## Préparation

1. Laver les feuilles d'orties et les hacher finement  


---



---
2. Dans un bol, ajouter mascarpone, fromage de chèvre frais, filet d'huile d'olive (être généreux selon votre goût), graines de tournesol, épices  


---



---
3. Ajouter les orties hachées à la préparation, et mixer le tout  


---



---
4. Ajuster avec un filet de jus de citron, de l'huile d'olive, des épices selon votre goût (obtenir une consistance tartinable)  


---



---
5. Réserver au frais  


---



---
6. Tapenade dressée à la douille, sur saumon fumé et blinis  


---



---

## BLINIS

1. Faire blanchir les orties hachées dans l'eau bouillantes quelques minutes et les égoutter  


---



---
2. Mixer les orties  


---



---
3. Dans un saladier, creuser un puits avec la farine, + la levure, y ajouter les oeufs, puis progressivement le lait en battant le mélange au fouet jusqu'à obtenir une consistance pâte à crêpes  


---



---

4. Y ajouter les orties mixées, mélanger, laisser reposer 10 à 15 minutes

---

---

5. Y ajouter le beurre fondu

---

---

6. Cuire les blinis à l'aide d'un moule

---

---

7. Laisser refroidir avant de dresser avec dés de saumon et tapenade d'orties + Chips d'orties comme déco

---

---

8. Suggestion: Possibilité de tester les blinis avec des orties fraîches hachées finement (non cuites)

---

---

## JUS

1. Via l'extracteur de jus, passer les pommes granny, et les feuilles d'orties, y ajouter un filet de citron selon votre goût. (pour 2 pommes/2 à 4 poignées de feuilles d'orties) En version p'tit punch y ajouter du rhum brun

---

---

2. Si version punch: ajouter du rhum selon vos goûts

---

---

## DECO

1. Au four, sur un papier sulfurisé et légèrement huilé, déposer des feuilles d'orties pour en faire des chips.

---

---

2. Surveiller la cuisson 10min

---

---

3. Poser les chips d'orties sur un papier absorbant, avant de dresser

---

---

## DRESSAGE ASSIETTE

1. Sur les blinis, dresser des dés de saumon fumé, la tapenade fromage frais orties, et les chips d'orties. Accompagnés d'un jus pep's pommes granny orties

---

---

2. Régalez-vous !

---

---