

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

 CUISINE SAUVAGE

## Ingrédients pour 10 blinis

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

Ingrédient	Quantité
<b>Feuilles d'orties</b>	
huile	
<b>papier absorbant</b>	

## 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 !

---

---