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

X CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 10 blinis

Ingrédient	Quantité
TAPENADE	
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)
BLINIS	
Orties	100 gr (cuites et réduites en purée)
Beurre	50 gr
farine	180 gr
Oeufs	2
Lait	250
Levure en poudre	1 çàc
JUS	
pommes granny	
feuilles d orties	
Jus de citron	
(rhum brun)	
DECO	, , . ,

Ingrédient	Quantité
Feuilles d'orties	
huile	
papier absorbant	

_ /					
Pré	na	ra	*1		n
	γu	IG	•	V	

Laver les feuilles d'orties et les hacher finement
Dans un bol, ajouter mascarpone, fromage de chèvre frais, filet d'huile d'olive (être généreux selon votre goût), graines de tournesol, épices
Ajouter les orties hachées à la préparation, et mixer le tout
Ajuster avec un filet de jus de citron, de l'huile d'olive, des épices selon votre goût (obtenir une consistance tartinable)
Réserver au frais
Tapenade dressée à la douille, sur saumon fumé et blinis

BLINIS

Mixer les orties

3. Dans un saladier, creuser un puis 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	ö.	Y ajouter le beurre fondu
6	õ.	Cuire les blinis à l'aide d'un moule
7	7.	Laisser refroidir avant de dresser avec dés de saumon et tapenade d'orties + Chips d'orties comme déco
8	3.	Suggestion: Possibilité de tester les blinis avec des orties fraiches hachées finement (non cuites)
S		
1		Via l'extracteur de jus, passer les pommes granny, et les feuilles d'orties, y ajouter un filet ce 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	2.	Si version punch: ajouter du rhum selon vos goûts
CO		
1		Au four, sur un papier sulfurisé et légèrement huilé, déposer des feuilles d'orties pour en faire des chips.
2	<u>)</u> .	Surveiller la cuisson 10min
3	3.	Poser les chips d'orties sur un papier absorbant, avant de dresser
RES	S	AGE 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!	