

Blinis au crabe des neiges, mayo maison et pousses



Recette et photo par Les Minettes

Portions : 4 blinis

Mode de cuisson : poêle

Temps de préparation : 35 minutes

Temps de cuisson : environ 10 minutes

Temps d'attente : 2 heures

Ingrédients

Blinis

1 c. à thé (5 ml) levure sèche active

¾ tasse (180 ml) eau tiède

½ c. à soupe (7,5 ml) vinaigre de cidre de pomme

¾ tasse (180 ml) lait

1 tasse (250 ml) farine de sarrasin

1 tasse (250 ml) farine de blé

1 c. à thé (5 ml) sel

2 œufs (séparer les blancs des jaunes)

1 c. à soupe (15 ml) beurre

Crème sure et mayo à la ciboulette

1/3 tasse (80 ml) mayo à la ciboulette

½ tasse (125 ml) crème sure

2 c. à soupe (30 ml) ciboulette, hachée

Garniture

2 sections de crabe cuites et décortiquées

¼ c. à thé (1,25 ml) piment Gorria ou piment d'Espelette

1 c. à thé (5 ml) bacon de mer (algue séchée nommée dulse)

Pousses de moutarde ou autres pousses au choix

Préparation

Blinis, étape 1

1. Délayer la levure dans l'eau tiède. Réserver environ 10 minutes.
2. Ajouter le vinaigre de cidre au lait et réserver à température pièce environ 10 minutes.
3. Mélanger les 2 farines et le sel.
4. Dans un autre bol, fouetter les jaunes d'œufs, la levure délayée et le lait vinaigré. Incorporer aux ingrédients secs, et fouetter jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.
5. Couvrir d'un linge et laisser lever dans un endroit chaud et humide pendant 2 heures (dans le micro-ondes, par exemple).

Blinis, étape 2

1. Battre les blancs d'œufs en neige jusqu'à l'obtention de pics fermes. Incorporer délicatement à la pâte, à l'aide d'un fouet.
2. Dans une poêle, faire fondre le beurre à feu moyen. Verser des ronds de pâte d'environ 7 à 10 cm (3 à 4 po) et cuire pendant environ 1 minute, jusqu'à ce que de petites bulles se forment à la surface de la crêpe. Retourner et poursuivre la cuisson 1 autre minute. Réserver à température ambiante.

Mayonnaise

1. Mélanger la mayonnaise, la crème sure et la ciboulette.

Garniture

1. Dans une assiette, déposer un blini et le garnir, dans cet ordre :
 - 2 c. à soupe (30 ml) mayonnaise à la ciboulette
 - 1 bonne portion de chair de crabe
 - 1 pincée de piment
 - 1 portion de bacon de mer
 - 1 petite poignée de pousses
2. Servir 1 blini en entrée ou de 2 à 3 en plat principal (ajuster les quantités de la recette pour un plat principal), selon votre appétit.

Lien vers la recette: <https://cariboumag.com/2019/04/blinis-au-crabe-des-neiges-mayo-maison-et-pousses/>