

BLINIS

À LA BANANE

env 25 Blinis
Préparation : 20 min
Cuisson : 30 min
Repos : 1 h



Préparations

1. Dans un saladier, battez l'œuf avec la farine et la levure. Incorporez le lait et le sucre.
2. Pelez la banane et écrasez-la à la fourchette. Ajoutez-la au mélange. Laissez reposer la pâte pendant 1 heure au réfrigérateur.
3. Faites cuire les blinis 1 minute de chaque côté dans une petite poêle légèrement huilée. Dégustez aussitôt.

Ingrédients

- 1 gros œuf
- 125 g de farine de blé
- ½ sachet de levure chimique
- 12 cl de lait de vache ou lait de riz
- 40 g de sucre semoule
- 1 banane bien mûre

Mon conseil : ajoutez à la pâte des pépites de chocolat, une pointe de cannelle ou quelques pistaches mixées.