

Blinis de sarrasin en habit de fête

Voici une entrée qui a tout pour elle. Pleine de couleurs, elle se déguste en premier lieu avec les yeux. En bouche, elle révélera plusieurs textures et beaucoup de saveursss. Et si je vous dis qu'elle est en plus sans gluten, sans lait et cuisinée avec des ingrédients bons pour votre corps ! C'est pas un beau cadeau de Noël ça ?



Ingrédients pour 6 personnes :

Saumon Gravlax à la betterave :

(à faire 24 à 48h avant)

60g de sucre

60g de sel

le zeste et le jus d'1 citron

100g de Betterave crue ou cuite

1 pavé de saumon un peu épais

Crème d'avocat :

(à ne pas faire trop à l'avance)

3 avocats mûrs

le jus d'1 citron à ajuster.

Blinis de sarrasin

100g de farine de sarrasin

1 œuf

150g d'eau (à ajuster)

½ sachet de levure

½ c à café de sel (à ajuster)

Montage :

Oignon rouge

Radis noir Diamètre 4 cm environ

Feuilles de persil plat

Saumon Gravlax :

Mettre tous les ingrédients de la marinade dans le bol de Mister T et **mixer 5 sec vit 5**. Réserver la marinade dans un boîte rectangulaire à la taille du pavé de saumon et disposer le saumon de façon à ce qu'il soit totalement entouré de marinade.

Mettre au frigo et laisser mariner 24 à 48h.

Crème d'avocat :

Mettre les avocats, le jus de citron et un peu de sel dans le bol et **mixer qq secondes vit 3.5**.

L'idée est de conserver un peu de « grains », que la préparation ne soit pas trop lisse. Réserver au frigo à l'abri de l'air (filmé au contact)

Astuce : L'idéale est une poche à douille. Bien fermée, elle préservera la crème d'avocat de l'oxydation et sera bien utile pour garnir les blinis sans uniformément sans déborder.

Blinis de sarrasin:

Peser et mélanger tous les ingrédients dans le bol de Mister T et **mixer 20 sec vit 6**.

Cuire les blinis par 3 dans une poêle anti-adhérente type poêle à crêpe TRES CHAUDE. La cuisson doit être rapide, les bulles doivent se former rapidement pour assurer le moelleux de votre blinis (qui est plus un pancakes en fait)

Vous pouvez aussi utiliser votre crêpe party si vous en avez beaucoup à faire.

Préparation :

Détailler le saumon en fines tranches et les rouler pour former des roses.

Couper le radis noir en fines tranches à la mandoline sans l'éplucher, couper le rayon pour former des cônes.

Détailler l'oignon rouge en fines lamelles

Montage:

Tartiner généreusement le blinis de crème d'avocat.

Déposer quelques lamelles d'oignons rouges

Disposer 3 roses de saumon, 3 cônes de radis noir et quelques feuilles de persil plat.

A noté : N'épluchez pas le radis noir et coupez le en lamelle très fine (mandoline ou économe) pour pouvoir former les cônes facilement.