

Blinis à l'avocat et aux crevettes

Préparation et cuisson: env. 1 heure
Pour 12 pièces

Blinis

2 c. à soupe de farine de sarrasin
2 c. à soupe de farine blanche
 $\frac{1}{4}$ de c. à café de sel
1 c. à café de levure sèche
1 dl de lait
1 c. à soupe de crème acidulée

mélanger le tout dans une terrine

ajouter, lisser, couvrir et laisser reposer
env. 30 min à température ambiante

25 g de beurre ou de margarine,
liquide, tiède

incorporer

1 blanc d'œuf frais
huile pour cuire

battre en neige, incorporer délicatement

Cuisson: chauffer un peu d'huile dans une poêle antiadhésive. Par portions, verser env. $1\frac{1}{2}$ c. à soupe de pâte par blini, étaler pour former une galette d'un Ø d'env. 7 cm. Cuire env. 1 min sur chaque face, tenir au chaud.

Purée d'avocat

1 avocat mûr (env. 250 g),
en morceaux
90 g de demi-crème acidulée
1 c. à café de jus de limette
1 gousse d'ail, pressée
1 c. à café de feuilles de coriandre
un peu de sel et de poivre
1 p. de c. de sambal oelek

réduire en fine purée, ajouter le noyau
de l'avocat, couvrir et mettre au frais

12 queues de crevettes crues
non décortiquées
eau, bouillante

décortiquer en gardant l'extrémité
pocher les crevettes env. 1 min

$\frac{1}{4}$ de c. à café de sel, poivre du moulin

assaisonner, répartir les blinis sur les
assiettes, y dresser la purée avec une poche
à douille lisse, poser les crevettes

quelques feuilles de coriandre

pour le décor

Pour gagner du temps

- Préparer la purée d'avocat un demi-jour à l'avance, ajouter le noyau pour éviter que la purée ne change de couleur, couvrir et mettre au frais.
- Préparer les blinis la veille, couvrir et mettre au frais. Les chauffer env. 15 min au milieu du four préchauffé à 60°C.

