

Garnitures pour 15 sandwiches-blinis

Avocat

1 avocat, écrasé
1 c.s. d'huile d'olive
2 c.c. de jus de citron
½ c.c. de sel
un peu de poivre

Mélanger l'avocat et tous les autres ingrédients, répartir sur les blinis.

Blinis aux olives

85 g d'olives mélangées dénoyautées, hachées finement
3 c.s. de pâte de tomates séchées (p.ex. Crema di Pomodori)
1 c.c. de feuilles de thym
sel, poivre, selon goût

Mélanger les olives et tous les autres ingrédients, répartir sur les blinis.

Blinis aux champignons

½ c.s. de beurre
1 oignon fanes, bulbe haché finement, fanes en rouelles
200 g de champignons de Paris, hachés finement
¼ de c.c. de sel
un peu de poivre

Faire fondre le beurre dans une casserole. Faire revenir l'oignon fanes, ajouter les champignons, faire revenir env. 2 min, saler, poivrer, répartir sur les blinis.

Tartare de jambon

400 g de jambon en tranches, coupées finement
½ bouquet de persil plat, ciselé
80 g de séré à la crème
1 c.c. de moutarde
1 pincée de sel
un peu de poivre

Mélanger le jambon et tous les autres ingrédients, répartir sur les blinis.

Tartare de viande séchée

60 g de viande de bœuf séchée en tranches, coupées finement
2 c.s. d'huile d'olive
50 g de petits radis, hachés finement
1 pomme, râpée finement
un peu de poivre

Mélanger la viande de bœuf séchée et tous les autres ingrédients, répartir sur les blinis.

Tartare au jambon cru

60 g jambon cru en tranches, coupées finement
50 g de crème fraîche
1 pincée de sel
un peu de poivre

Mélanger le jambon cru et tous les autres ingrédients, répartir sur les blinis.

Mini-fricadelles

400 g de viande hachée (bœuf)
½ c.c. de sel
¼ c.c. de piment de Cayenne
1 c.s. d'huile d'olive
¼ c.s. de concombre, en fines tranches
4 c.s. de ketchup

1. Assaisonner la viande, bien pétrir à la main jusqu'à obtention d'une masse compacte. Façonner env. 15 fricadelles, aplatir un peu.

2. Bien faire chauffer l'huile dans une poêle anti-adhésive. Saisir les fricadelles env. 1 min sur chaque face. Garnir les blinis de tranches de concombre et de fricadelles, répartir le ketchup dessus.

Garniture au thon

1 boîte de thon à l'huile (d'env. 80 g), égoutté, effiloché
3 c.s. de mayonnaise
1 c.s. de câpres, égouttées, hachées finement
1 pincée de sel
un peu de poivre

Mélanger le thon et tous les autres ingrédients, répartir sur les blinis.

Tartare de saumon

90 g de saumon fumé, haché finement
1 c.s. d'aneth, ciselé
1½ c.s. de mayonnaise
½ c.s. de ketchup
un peu de poivre

Mélanger le saumon et tous les autres ingrédients, répartir sur les blinis.