

Blinis au tchiot biloute pour madame

- **Difficulté :** Facile
- **Préparation :** 15 min / **Repos :** 1 h
- **Cuisson :** 10 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 fromage " Tchiot biloute "
 - 4 Oeufs
- Blinis maison :
 - 2 yaourts velouté
(gardé le pot pour le dosage)
 - 2 oeufs
 - 2 pots de farine
- 1 sachet de levure chimique

Préparation :

Mettre les yaourt dans un saladier, ajouter les oeufs, la farine et la levure.

Bien mélanger le tout et couvrir votre saladier d'un film alimentaire.

Mettre au frais pour 1 h

Couper le Tchiot biloute en fines rondelles

Mettre un peu d'huile ou de beurre dans une poêle, et
déposez un peu de pâte dedans.

Mettre une rondelle de Tite biloute et recouvrir d'un peu de pâte à blinis

Laissez cuire un peu comme une crêpe, surveillez de temps en temps,
il faut qu'il soit doré, une fois cuit d'un côté, faire la même chose avec l'autre coté

Une fois vos blinis cuit, les mettre dans votre four à 30°C (Th.1)
(juste pour maintenir au chaud)

Faire cuire vos oeufs au plats 1 par 1

Les placer sur les blinis

Recettes de Celine

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!