

Recette des blintchiki au fromage blanc et raisins secs

Ingrédients pour 4 crêpes :

160 ml de lait
1 oeuf
90 gr de farine de blé
1 cuil à soupe de sucre
1 pincée de sel
1 cuil à soupe d'huile
beurre pour la poêle

Dans un le bol du blender versez l'oeuf, l'huile, le lait puis la farine le sucre et le sel . Mixez pour obtenir une pâte homogène. Laissez reposer 30 minutes. Faites cuire les crêpes dans une poêle graissée avec une noisette de beurre. Laissez les refroidir.

pour la garniture : confiture ou...

250 gr de fromage blanc épais type faisselle ou ricotta (en russe творог)
2 cuil à soupe de crème épaisse (en russe сметана)
2 sachets de sucre vanillé
le zeste d'un demi citron bio
50 gr de raisins secs

+ 30 gr de beurre pour la poêle

Versez les raisins dans un bol, recouvrez d'eau bouillante et laissez reposer 15 minutes. Dans un saladier écrasez la faisselle à la fourchette et ajoutez la crème épaisse et le sucre vanillé, mélangez. Ajoutez les raisins réhydratés, le zeste de citron et réservez au frais.

Lorsque les crêpes sont froides, déposez 2 cuillers à soupe de préparation à l'extrémité haute de la crêpe et ensuite pliez-la comme sur les photos.



Réservez-les dans une assiette.

Faites chauffer une poêle avec 30 gr de beurre et faites revenir les crêpes pour qu'elles soient légèrement dorées. Attendez 4/5 minutes pour les servir.