

Pains, viennoiseries

Blinis de potiron



1h 25 min 35 min 0 130

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les blinis

400 g **Potiron(s)**
60 ml **Eau**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
50 g **Farine**
1 **Oignon(s)**
1 **Echalote(s)**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Réalisation des blinis

- 1 Éplucher et épépiner le potiron à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 À l'aide d'un couteau de chef, découper le potiron en gros morceaux. Les morceaux doivent être assez épais pour ne pas absorber trop d'eau à la cuisson.
- 3 Transférer les morceaux de potiron dans un saladier. Réserver.
- 4 Éplucher un oignon et une échalote à l'aide d'un couteau d'office, les émincer à l'aide d'un couteau de chef. Réserver.
- 5 Faire fondre le beurre dans une casserole sur feu doux.
- 6 Ajouter l'oignon et l'échalote et laisser suer sans colorer.
- 7 Une fois que l'oignon et l'échalote ont sué, ajouter le potiron. Saler, poivrer.
- 8 Verser l'eau dans la casserole pour faciliter la cuisson du potiron.
- 9 Couvrir la casserole et laisser cuire le potiron pendant 20 min environ.
- 10 Une fois que le potiron est bien confit, mettre la casserole à chauffer sur feu vif pour évacuer le restant

d'eau.

- 11** Éteindre le feu sous la casserole avant que le potiron n'attache au fond puis l'égoutter à l'aide d'une passoire.
- 12** Transférer le potiron égoutté dans un blender.
- 13** Penser à enlever le bouchon du blender pour éviter que la condensation du potiron encore chaud ne fasse monter la pression. Mixer.
- 14** Ajouter la farine et les œufs au potiron. Mixer à nouveau en grattant régulièrement les bords du blender pour récupérer tout le potiron.
- 15** Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- 16** Faire chauffer de l'huile dans une poêle sur feu moyen.
- 17** Disposer des emporte-pièces dans la poêle pour former les blinis.
- 18** Verser 2 à 3 cuillères à soupe de pâte dans les emporte-pièces.
- 19** Laisser cuire les blinis sur feu moyen jusqu'à obtention d'une légère croûte sur la surface. Il faut que le cœur soit bien cuit pour éviter qu'ils ne se cassent par la suite.
- 20** Quand l'appareil prend sur les côtés, retourner les blinis avec leur emporte-pièce à l'aide d'un spatule.
- 21** Décoller les bords des blinis pour qu'ils retombent au fond des emporte-pièces et qu'ils colorent sur l'autre face.
- 22** Une fois cuits, les débarrasser sur une assiette. Retirer alors les emporte-pièces