

BLINIS DE LEGUMES

- **Type de plat** : Garniture
- **Difficulté** : Très Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 10 min
- **Pays** : France



Ingrédients pour 6 personnes

- 2 carottes,
- 3 courgettes,
- 1/2 oignon,
- 2 gousses d'ail,
- 150 g de farine
- 1 càc de levure chimique
- 3 œufs,
- 20 cl de lait
- 2 càs de ciboulette hachée
- Sel, Poivre,
- 1 càs d'huile

Etapes de préparation

1. Éplucher, couper en toute petite julienne tous les légumes. Faire revenir ensemble à feu très doux, environ 1 heure.
2. Préchauffer le four à 180°.
3. Mélanger la farine, les œufs battus et le lait. Ajouter la julienne, l'ail émincé et la ciboulette. Saler et poivrer.
4. Faire chauffer de l'huile dans une poêle. Faire des petits tas de pâte bien espacés. Laisser dorer 3 min de chaque côté environ.
5. Terminer la cuisson de l'intérieur en les glissant 5 min dans le four.

