

# Blinis, champignons de Paris en persillade, crème d'aneth |

**Recette pour 12 tapas**

## Description

Sur une petite crêpe épaisse, croustillante et moelleuse, un beau mélange de champignons, ail et persil.

Le tout accompagné sur le dessus d'une crème à l'aneth.

## L'astuce du chef

Cette recette peut être très agréable comme entrée végétarienne ou bien en canapés pour l'apéro.

## Ingrédients

### Pâte à blinis

- 135 Gr Farine
- 5 Gr Poudre à pâte
- 2 Pincée(s) Sel
- 15 Gr Sucre glacé
- 130 Ml Lait
- 2 Unité(s) Oeuf
- 30 Gr Beurre fondu

### Champignons de Paris

- 225 Gr Champignons de paris
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 4 Branche(s) Persil haché

### Crème d'aneth

- 150 Ml Crème sûre
- 2 Branche(s) Aneth

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Temps de repos **15 mins**

### Blinis

Dans un bol, mélangez la farine, la poudre à pâte, le sel et le sucre glace.

Battez le lait et les œufs puis ajoutez le beurre fondu.

Déposez les ingrédients secs dans le mélange de lait et mélange bien la pâte avec un fouet. Laissez la pâte reposer pendant au moins 10 minutes.

Dans une poêle mettez un morceau de beurre à fondre à feu moyen. Quand celui-ci est fondu versez une petite louche de la préparation à blinis. Dès que vous voyez des petites bulles c'est qu'il est temps de faire dorer l'autre face du blinis!

### Champignons en persillade

Essuyez vos champignons avec un linge humide, émincez-les.

Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, faites sauter les champignons, une fois colorés, ajoutez-y le persil et l'ail haché, rectifiez l'assaisonnement.

### Crème d'aneth

Hachez l'aneth, mélangez-la à la crème sûre, assaisonnez de sel et poivre.

### Montage

Étalez votre crème sûre d'aneth sur un blinis d'une manière généreuse. Déposez dessus quelques champignons en persillade.

**Bon appétit!**