



Collations

Oeufs de caille sur blinis avec truite fumée

Pour 4 personnes.

Ingrédients

100 grammes de crevettes grises (épluchées, de la Mer du Nord)
200 grammes de truite fumée
2 cuillères à soupe d'estragon (haché fin)
2 jeunes oignons (en anneaux)
4 radis (en fines rondelles)
rucola (quelques feuilles)
1 cuillère à soupe de jus de citron
150 grammes de crème aigre
2 œufs de caille
beurre
poivre
sel

Pour les blinis

20 grammes de levure (fraîche)
250 millilitres de lait tiède
200 grammes de farine
2 jaunes d'œuf
sel

Méthode de préparation

Émiettez la levure dans le lait tiède et mélangez jusqu'à ce que les morceaux soient dissous. Mettez la farine dans un grand plat, ajoutez-y la levure dissoute et mélangez au fouet pour obtenir une pâte égale. Ajoutez une pincée de sel puis mélangez bien encore une fois. Séparez les jaunes d'œuf des blancs et ajoutez les jaunes à la pâte. Mélangez de nouveau, couvrez la pâte avec une feuille fraîcheur et laissez reposer 20 minutes à température ambiante.

Cuisez les œufs de caille 5 minutes dans de l'eau bouillante. Incorporez le jus de citron et l'estragon à la crème aigre. Salez et poivrez. Réservez au froid.

Avec la pâte cuisez des petites crêpes dans du beurre chaud. Laissez les blinis refroidir un peu. Sur chaque blini versez un peu de crème aigre. Répartissez dessus un peu de radis, un petit morceau de truite fumée, des

crevettes et de l'oignon. Écalez les œufs et coupez-les en deux. Terminez chaque blini par un demi-œuf et une feuille de roquette. Faites encore un tour de moulin dessus et servez immédiatement.

