



Collations

Surprenants blinis de pommes de terre douces et de langoustines salées

Pour 2 personnes.

Ingrédients

Pour le topping

8 langoustines (épluchées, bien nettoyées)
2 cuillères à soupe de mayonnaise
2 cuillères à soupe de yaourt
1 cuillère à soupe de curry en poudre
5 feuilles de menthe
beurre
épinards (quelques feuilles)
poivre
sel

Pour les blinis

200 grammes de patates douces
30 grammes de farine
1 cuillère à soupe de crème aigre
1 œuf
huile d'olive (plantaardig)
poivre
sel

Méthode de préparation

Épluchez les pommes de terre douces, coupez-les en morceaux et cuisez-les dans de l'eau légèrement salée. Laissez refroidir puis écrasez les morceaux finement. Laissez encore refroidir.

Séparez le blanc d'œuf du jaune. Mélangez le jaune à la purée de pomme de terre avec la farine et la crème aigre. Salez et poivrez. Battez le blanc en neige et incorporez-le à la purée. Cuisez des blinis de purée dans de l'huile bouillante. Tenez-les au chaud.

Faites une sauce avec la mayonnaise, le yaourt, le curry et la moitié des feuilles de menthe. Salez et poivrez.

Cuisez les langoustines dans un peu de beurre. Sur chaque blini posez un petit lit de feuilles d'épinard et 2 langoustines. Aspergez d'un peu de sauce et décorez d'une feuille de menthe.

