

## BLINIS DE POMMES DE TERRE ET SAUMON FUMÉ

- 60 g de purée en sachet
- 3 œufs
- 40g de farine
- ½ cuillère à café de levure
- 2 oignons nouveaux entiers ciselés (ou des cives)
- 125 ml de lait
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- jus de citron
- sel, poivre

Mélanger tous ces ingrédients. Prélever des portions de pâte avec une petite cuillère et faire cuire sur les 2 faces dans une poêle anti adhésive bien chaude. Laisser refroidir.

Garnir avec une chantilly salée faite avec une crème liquide bien froide, du sel et du poivre ainsi qu'un peu de jus de citron. Disposer enfin quelques lamelles de saumon fumé et décorer avec des baies roses écrasées.