

Blinis au chèvre frais au cumin & à la coriandre



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 10 min

✓ **Cuisson** : 8 min

✓ **Repos** : 30 min

✓ **Ingrédients**

pour 4 à 6 personnes :

- 200 g de chèvre frais
- 4 œufs
- 5 cuil. à soupe de flocons d'avoine
- ½ cuil. à café de cumin en poudre
- 2 à 3 cuil. à soupe de coriandre ciselée
- sel, poivre



✓ **Préparation :**

Dans un saladier, battez les œufs avec le fromage de chèvre jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajoutez les flocons d'avoine, le cumin et la coriandre ciselée. Salez et poivrez.

Laissez reposer pendant 30 min pour que les flocons d'avoine s'imbibent et gonflent.

Dans une poêle chaude et huilée, déposez 1 cuil. à soupe de pâte. Faites cuire le blinis pendant 3 à 4 min puis retournez-le. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Servez accompagné de saumon fumé, de rillettes de poulet...

www.audalacuisine.com