



Blinis de pommes des champs au boudin noir, guacamole d'avocat

04/04/2017 à 11h09

Par [Paul Blouet](#)

Temps de préparation : 1h

Temps de cuisson : 6 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

Le plat :

- 250 g de pommes de terre épluchées
- 2 cuillères à soupe de farine
- 2 œufs + un blanc d'œuf
- 1 cuillère à soupe de crème de soja
- 1 boudin noir
- Huile d'olive

Pour la sauce :

- 1 avocat
- 1 filet de citron
- 1 cuillère à soupe de fromage blanc 20%
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 pincée de sel

Préparation :

Le plat :

- Faites cuire les pommes de terre 20 minutes, égouttez-les, faites-les sécher et pressez-les en purée ;
- Ajoutez les 2 cuillères à soupe de farine. Mélangez bien cette préparation puis ajoutez les œufs entiers, le blanc d'œuf et la crème de soja ;
- Dans une poêle antiadhésive, déposez un filet d'huile d'olive. Disposez l'appareil de la forme des blinis que vous souhaitez obtenir. Faites cuire 3 minutes de chaque côté à feu doux ;
- Ajoutez une rondelle de boudin noir sur chaque blini et faites un aller-retour dans la poêle ;
- Servez chaud (3 blinis par personne en entrée, 1 blini par personne en mise en bouche).

La sauce :

- Mixez tous les ingrédients pour obtenir une sauce onctueuse. La sauce se sert froide.

L'astuce du chef :

Achetez de préférence un boudin noir de fabrication artisanale (moins gras). Les blinis peuvent être préparés la veille, il ne restera qu'à les poêler au moment du repas ;

Ces blinis peuvent être déclinés selon les goûts de chacun : salé avec du saumon ou sucré avec des fruits rouges pour le dessert.

