# Les blinis de pommes des champs farcis de petits émincés d'agneau

*28/11/2014 à 11h19*

Par Paul Blouet

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 15 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 300g d'émincé d'agneau
- 250g de pomme de terre
- 2 cuillères à soupe rases de farine
- 2 œufs entiers
- 1 blanc d'œuf
- 1 filet de crème fraîche

Préparation :

- Faites cuire les pommes de terre à l'eau et faites une purée. Mélangez la farine à la pomme de terre au batteur, ajoutez les œufs et le blanc, mélangez bien, finissez avec le filet de crème fraîche et vérifiez l'assaisonnement ;
- Coupez l'émincé d'agneau en petits lardons, faites-le sauter à la poêle avec un filet d'huile d'olive. Salez, poivrez, et débarrassez-les dans une assiette ;
- Faites chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive, posez une cuillère à soupe d'appareil à blinis, ajoutez l'émincé d'agneau. Au bout de 2/3 minutes de cuisson, retournez le blinis pour finir la cuisson.

L'astuce du chef :

Pour une purée plus goutteuse je vous conseille de bien sécher les pommes de terre. Après la cuisson, égouttez-les puis remettez-les dans la casserole sur le feu pendant 2 minutes. Remuez un peu, pour bien les sécher.