



BLINIS AU PERSIL A LA RICOTTA ET AUX AMANDES



250 g de ricotta
2 càs bombées de farine complète
1 gros bouquet de persil plat
½ gousse d'ail
2 œufs
150 g de gruyère râpé
75 g d'amandes en lamelles
Sel et poivre du moulin
Un peu d'huile d'olive pour la cuisson

A feu moyen, torrifier les lamelles d'amandes à la poêle qui servira à faire cuire les blinis pendant environ 1 mn.

Laver et effeuiller le persil, bien le sécher entre 2 torchons avant de la passer au mixer avec la farine et la ½ gousse d'ail.

Dans un saladier, mélanger la ricotta et la farine au persil jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Battre les œufs en omelette et les incorporer au 1er appareil. Ajouter le gruyère râpé, les amandes torrifiées, saler et poivrer. Le mélange a la consistance d'une purée.

Chauffer la poêle avec un peu d'huile d'olive sans qu'elle soit brûlante et poser la valeur d'une cuillère à soupe bombée de l'appareil à blinis.

Espacer bien les boules de manière à les écraser doucement avec le dos d'une fourchette, les retourner délicatement au bout de 2 ou 3 mn et poursuivre la cuisson de l'autre côté pour qu'elles soient bien dorées sur les 2 faces.

Servir bien chaud.