



Blinis d'épeautre aubergines et origan, un peu de soleil!

Ingrédients pour une bonne dizaine de blinis

- une demi aubergine de 250 gr
- 100 gr de farine d'épeautre
- 250 ml de lait
- 1 oeuf
- 1 cas d'origan
- huile d'olive
- sel, poivre

Laver l'aubergine et l'émincer en petits morceaux, faire cuire dans une cuillerée a café avec l'origan (environ 10 minutes) pendant ce temps préparer la pâte, mélanger l'œuf et la farine, puis incorporer petit à petit le lait en remuant bien (avec un fouet car bonjour les grumeaux...) ajouter une cuillère a café d'huile d'olive, saler, poivrer, Laisser reposer une demi heure, puis rajouter l'aubergine, remuer puis faire cuire les blinis: dans une petite poêle huilé bien chaude mettre une petite louche de pâte faire cuire chaque face 2-3 minutes, bon appétit!!