

## Blinis

- 200 g de farine de blé
- 150 g de farine de sarrasin
- 75cl de lait, 3 œufs, sel
- 25 g de levure de boulanger
- 3 cuillères à soupe de d'huile
- 2 cuillères de sucre en poudre
- 100 g de beurre fondu

---

Faites tiédir le lait, Emiettez le beurre dans un bol et délayez avec le lait. Séparez les blancs des jaunes Battez les jaunes. Mettez les farines dans une terrine et mélanger le sucre et le sel. Ajoutez en remuant la levure, les jaunes d'œufs et incorporez y peu à peu le reste du lait, Jusqu'à obtention d'une pâte épaisse mais fluide, Laissez reposer 3h dans une endroit tiède. Lorsque la pâte est levée, battez les blancs en neige, incorporez à la pâte. Faites chauffer une petite poêle à fond épais de 8 cm de diamètre et huilez la légèrement versez 2 cuillères à soupe de pâte dans une louche, puis dans la poêle d'un seul trait en tournant celle ci dans tous les sens de façon à bien répartir la pâte, cuire 2 à 3 mn de chaque coté à feu modéré jusqu'à ce que le blini soit légèrement doré.

[www.sene.name](http://www.sene.name)

## Boeuf Strogonoff

- 100 g de Champignons de Paris.
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate.
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche.
- 1 cuillère à café de Moutarde de Dijon.
- 1 Oignon -30g de Beurre.
- 1 cuillèreà café de Paprika.
- Sel, poivre.
- 4x125 g de Steak(s) de boeuf.
- 1 pincée de Sucre en poudre.
- 25 cl de Vin blanc sec.

---

Pelez et hachez finement l'oignon. Nettoyez et émincez en fines lamelles les champignons de Paris. Coupez les steaks en fines lamelles. Diluez le concentré de tomate dans le vin blanc. Réservez. Faites revenir à feu vif dans une cocotte, le beurre, l'oignon et les champignons. Ajoutez les lamelles de boeuf, le sucre, le paprika. Salez et poivrez. Au bout de 5 minutes, ajoutez le concentré de tomate dilué dans le vin blanc. Laissez mijoter 10 minutes, ajoutez la crème fraîche et la moutarde. Mélangez. Surtout ne laissez pas bouillir. Servez accompagné de galettes de pommes de terre. [www.sene.name](http://www.sene.name)