 [**Blinis**](https://recettes.de/blinis) **au basilic et Kiri**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/10/blinis-au-basilic-et-kiri-p1130785-r.jpg) **Pour 36 mini** [**Blinis**](https://recettes.de/blinis)

**- 15 g de feuilles de** [**basilic**](https://recettes.de/basilic)  
**- 2 œufs**  
**- 230 g de** [**lait ribot**](https://recettes.de/lait-ribot) **(1)**  
**- ½ càc de sel**  
**- 250 g de farine T 55**  
**- 1,5 càc (6g) de levure sèche de boulanger  
- 2 kiri  
- huile pour la poêle**  
**.**Laver et sécher les feuilles de basilic.  
Les ciseler finement.  
Clarifier les œufs.  
Mettre dans le bol du robot (ou dans un saladier) le lait et le sel.  
Ajouter la farine et la levure, les jaunes d'œufs, le kiri en dés  et le basilic.  
Mixer rapidement (ou fouetter) pour obtenir une pâte lisse.  
Monter les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement à la préparation précédente.  
Faire chauffer la poêle légèrement huilée et y déposer des cuillères de pâte   
Lorsque la première face est dorée, retourner la plaque pour faire cuire la seconde face.