**Blinis très moelleux**

 **Pour 35 blinis**

**- 2 œufs**
**- 200 g de farine**
**- 3 g de levure sèche de boulanger (ou 10 g de levure fraiche)**
**- 1 pincée de sucre**
**- 250 ml de lait**
**- 20 g d'huile d'olive**
**- sel**

[**Clarifier**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs et réserver les blancs.
*J'ai préparé la pâte au* [***Thermomix***](https://croquantfondantgourmand.com/category/thermomix/) *comme je le fais pour les pâtes à crêpes*
*mais bien sûr vous pouvez la préparer au robot ou dans un saladier.*
Mettre dans le bol du T la farine dans laquelle on a mélangé la levure, le sucre,
les jaunes d'œufs, le lait et l'huile.
Faire tourner l'appareil pendant quelques secondes.
Verser la pâte dans un saladier, couvrir et laisser poser 1 heure.
Monter les blancs en neige avec une grosse pincée de sel.
Les incorporer délicatement à la spatule dans la pâte précédente.
Ajuster l'assaisonnement en sel si besoin.
Faire cuire les blinis dans une crêpière légèrement huilée en déposant des cuillerées à café de pâte bien espacées.
(*Moi j'utilise mon empreinte en silicone bien pratique*).
Dès que des petites bulles se forment à la surface, retourner les blinis
et les laisser dorer sur l'autre face.
Les déposer à plat sur un plateau.