**Blinis très moelleux**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/01/blinis-tres-moelleux-p1030874-r-copy.jpg) **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.