

## BLINIS à LA PATATE DOUCE AVEC SA SAUCE AU YAOURT



*Temps de préparation: 1h - Temps de cuisson: 5mn - Nombre de portions: 4*

### **Ingrédients:**

- 500g Eau
- 150g Patate douce
- 1 Oeuf
- 40g Farine
- 0.5cc Levure chimique
- 100g Lait
- 15g Beurre
- - Sel
- - Poivre
- 250g Yaourt nature
- 0.5 bouquet Coriandre

### **Préparation:**

- Blinis: Verser 500g d'eau dans le bol. Placer 150g de patates douces coupée en cubes dans le Varoma et l'installer, puis cuire 20 min/Varoma/vitesse 1.

- Retirer l'eau du bol puis y mettre les patates douces, l'œuf, 40g de farine, 0.5cc de levure, 100g de lait et 15g de beurre. Saler, puis mixer 15 sec/vitesse 5.

- Cuire les blinis 2 min environ de chaque côté dans une petite poêle à blinis légèrement huilée. Nettoyer le bol.

- Préparer la sauce: Placer 250g yaourt et 1/2 bouquet de coriandre dans le bol rincé et mélanger 5 sec/vitesse 4. Saler et poivrer. Servir les blinis avec un peu de sauce.