

Blinis au fromage frais, fines herbes, et saumon fumé

Bonjour à tous,

Déjà Je m'excuse de n'être pas trop présente sur la blogosphère ces derniers jours, entre ma famille et mon travail, je suis très prise. ><

En effet c'est un peu le rush sur un de mes projets au travail. La résultante est que je rentre tard, n'ai pas le temps de préparer un vrai dîner. Avec mon mari, on fini souvent par s'orienter vers un dîner apéritif, fait de petite choses que l'on picore sur la terrasse. Outre les bâtonnets de légumes, les tomates cerises, une chose qui marche bien et se préparer en deux-deux se sont les tartines salées, pancakes salés, où, quand on veut mettre les petits plats dans les grands pour « fêter le week-end » : les blinis. Avec les blinis, il y'a une garniture-recette que je trouve très sympa : du fromage frais fouetté avec des herbes, et du saumon fumé. C'est frais avec le fromage, vite préparé, savoureux avec le pep's du saumon. Petits et grands y trouvent leur compte.

A l'occasion d'une n-ième itération de fin de semaine chargée, je voulais partager cette recette de blinis fromage frais saumon fumé (si tant est que l'on puisse appeler cela une recette..). Si vous cherchez d'autres garnitures, je sais que mes gourmands sont assez fan du [tarama maison](#) et pour ma part (devenue quasi veggie depuis ce billet) [une rillettes de carottes](#)

Et si jamais vous avez le temps n'hésitez pas à les réaliser maison. Vous trouverez une de mes recettes favorites [de blinis au sarrasin en suivant ce lien.](#)

~~~~~



\*\*\*\*

## Recette : Blinis fromage frais et saumon fumé

Temps de préparation : 7 minutes

### Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes (en apéro ou entrée)

- 16 blinis
- 120 gr de [fromage frais type St Morêt](#)
- 2 cuillères à soupe de crème allégée
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 5-6 brins de ciboulette h ou 1 cuillère à soupe
- 5-6 brins d'aneth ou 1 cuillère à soupe d'aneth sec (+2 brins d'aneth pour la déco)
- poivre, un peu de sel
- 120 gr de [saumon fumé](#)

### Réalisation

1. Dans un bol large, mélangez le fromage frais avec la crème et le jus de citron. Fouettez une petite minute pour l'aérer.
2. Lavez et hachez les herbes. Conservez 16 petites peluches d'aneth pour

la décoration. Ajoutez les herbes au fromage frais ainsi que sel et poivre. Mélangez bien.

3. Découpez le saumon fumé en fines lanières afin d'en disposer d'au moins autant que les blinis.
4. Garnissez vos blinis avec une grosse cuillère à café de crème de fromage, puis de lanières de saumon fumé. Décorez d'un brin d'aneth.
5. Réservez au frais jusqu'au service

#### Astuces :

- *Variantes* : remplacez le saumon par de la truite fumée pour une version moins onéreuse. Pour les végétariens, vous pouvez remplacer par des tagliatelles de carottes cuites 30s dans de l'eau bouillante salée.
- *Plus léger* : utilisez un fromage frais allégé (même marque) pour une version plus légère.
- Autres idées de garniture à retrouver du côté des [tartinaes](#)

~~~~~

Suggestions Maison : Autres idées de bouchées apéritives un tantinet festives

[Amuses bouches au radis noir et fromage frais](#)



[Petits choux chantilly roquefort et noix](#)



~~~~~