

Blinis à l'Ortie (et/ou autres feuilles comestibles)

- 50 g de feuilles d'ortie fraîches
- 10 g d'herbes aromatiques (persil, origan, roquette, menthe...)
- 55 g d'huile d'olive, ou de beurre fondu
- 40 g de parmesan en copeau ou petits morceaux
- 100 g de farine
- 1 c. à café de poudre à lever
- 2 œufs
- Sel, poivre, épices selon le goût (piment, curry...)
- Huile d'olive pour la cuisson



Dans un mixeur, placer les orties, les herbes aromatiques, le parmesan, sel, poivre et épices selon le goût. Ajouter l'huile d'olive (ou le beurre) et mixer finement

Ajouter les œufs et mixer à nouveau

Mélanger cette préparation aux orties avec la farine et la poudre à lever

Faire chauffer une grande poêle huilée et déposer des tas de pâte. Ne pas étaler les blinis. Cuire 4 à 5 minutes de chaque côté.