

BLINIS ROSE À LA BETTERAVE

Pour : 6 personnes

Temps de préparation: 10 min

Temps de cuisson: 15 min

Difficulté: facile



Ingrédients :

1 betterave cuite et pelée (environ 160g)

1 sachet de Béchamel

350 ml de lait

8 cuillères à soupe de farine

3 œufs

2 échalotes

1 oignon

1 cuillère à soupe d'huile

+ 1 cuillère à café

Préparation

Mixez la betterave coupée en gros cubes avec l'eau pour obtenir un coulis.

Salez.

Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau si nécessaire.

Pelez et émincez finement les échalotes et l'oignon.

Dans une poêle avec la cuillère à café d'huile, faites revenir l'oignon et l'échalote.

Dans un saladier, mélangez la sauce béchamel, les œufs, la farine, le coulis de betterave, les échalotes et l'oignon.

Poivrez.

Dans une poêle anti-adhésive contenant l'huile chaude, déposez des tas de pâte.

Faites cuire sur feu doux et retournez à mi-cuisson à l'aide d'une spatule.

Continuez jusqu'à épuisement de la pâte.

Servez aussitôt, en accompagnement d'une salade.