

Blinis à l'italienne, jambon de Parme, épinards frais et tomates

Les ingrédients pour 4 personnes :

90 g de farine de blé
90 g de farine de maïs
20 cl de lait
5 g de levure d boulanger
3 oeufs
80 g de parmesan râpé
4 tranches de jambon de Parme
250 g de jeunes pousses d'épinards (j 'en ai mis moins)
4 tomates
50 g de parmesan
1 gousse d'ail
1 c à s de vinaigre de Xérès
Sel et poivre
Des olives violettes

Faire tiédir le lait et délayer la levure dans 1 c à s de lait tiède.
Mélanger les farines avec le reste de lait, ajouter les oeufs battus, la levure, saler et poivrer et laisser reposer 30 mn.
Préchauffer le four à 180°. Laver et couper les tomates en quartiers.
Les mettre sur une plaque, saler et poivrer, arroser d'huile d'olive et parsemer d'ail haché. Cuire 30 mn. Si elles cuisent trop vite baisser la température du four.

Ajouter le parmesan râpé à la pâte et cuire les blinis dans une poêle à blinis huilée.

Laver et équeuter les épinards, les arroser de vinaigre et réserver.
Dans les assiettes, mettre un blinis, le recouvrir d'épinards, de jambon de Parme, de tomates cuites et de copeaux de parmesan. Recouvrir d'un second blinis et accompagner d'olives violettes. Servir.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>