

## LES RECETTES DU COURS DE CUISINE 2/2

### Blintzes hongrois

Par Tal Shir et Anita Halasz

#### Ingrédients pour 10 blintzes

- 2 œufs
- 240ml de lait
- 220g de farine
- 240 ml d'eau minérale gazeuse
- un peu de sel
- un peu de sucre
- 1 cuillerée à soupe d'huile
- Du beurre fondu

#### Pour la garniture au fromage :

- 250g de séré maigre Elsa (Migros) et 200g de Philadelphia OU 220g de séré maigre Elsa (Migros) et 230g de séré à la crème Elsa (Migros)



- 2 cuillères à soupe de crème acidulée "Valflora" Elsa (Migros)
- 4 à 5 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de cannelle
- Le zeste râpé d'un gros citron
- 4 cuillères à soupe de raisins secs (facultatif)

#### Coulis

- env. 180g soit 1/2 bocal de compote de fruits rouges bio Alnatura (Migros)
- + crème acidulée "Valflora" Elsa (Migros) (optionnel)

#### Préparation :

1. Casser les œufs et les mélanger avec le lait.
2. Ajouter progressivement la farine en remuant.
3. Ajouter l'eau gazeuse et continuer à mélanger.
4. Ajouter l'huile, le sel et le sucre jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

5. Passer la pâte à travers un tamis fin pour éviter les grumeaux.

6. Laisser la pâte reposer env. une demi-heure au frigo.

7. Faire chauffer une poêle plate de taille moyenne à feu vif et la graisser avec un pinceau ou du papier absorbant trempé dans du beurre fondu.

8. Lorsque la poêle est chaude, verser dans la poêle environ les 3/4 d'une louche de pâte à frire et faire tourner doucement la pâte en inclinant la poêle de manière à ce que la pâte à frire recouvre la poêle d'une couche fine et uniforme.

9. Laisser cuire les blintzes sur le feu pendant max. 2 minutes. Une fois que la surface est couverte de bulles, les blintzes peuvent être retirés du feu ou retournés pendant quelques secondes au maximum, de manière à ce que l'un des deux côtés devienne brun foncé et l'autre côté reste blanc (clair).

10. Empiler les blintzes sur une plaque jusqu'au moment de les garnir. On peut les recouvrir d'une serviette.

11. Pour la garniture: bien mélanger les ingrédients. Placer la garniture avec une cuillère sur le côté clair et au centre des blintzes puis l'étaler uniformément. Replier légèrement les bords vers l'intérieur et rouler.

Faire bouillir la compote et en napper les blintzes. Servir chaud avec une cuillère à soupe de crème acidulée (optionnel)