



Pour environ 48 blinis :

75 g (1/2 tasse) de farine

75 g (1/2 tasse) de farine de sarrasin

25 g (2 cuillères à table) de sucre

4 g (2 cuillères à thé) de levure sèche active

2 pincées de sel

60 ml (1/4 tasse) d'huile

250 ml (1 tasse) de lait, réchauffé à 43 °C (110 °F)

2 gros œuf légèrement battu

Confiture de bacon :

Donne environ 2 tasses (500 ml)

500 g (1 lb) de bacon, haché finement

1 oignon Vidalia, haché finement

45 ml (3 cuillères à table) de sirop d'érable

125 ml (1/2 tasse) de fond de veau

Poivre

Tabasco au goût

Salade de langouste :

3 queues de langoustes cuites, et émincées

1 branche de céleri, finement hachée

1 oignon vert, finement haché

1/2 cuillère (2,5 ml) de jus de citron

1 cuillère à table (15 ml) de persil haché

1/4 tasse (60 ml) de mayonnaise

Poivre

Blinis de sarrasin

Combiner la farine, la farine de sarrasin, le sucre, la levure et le sel.

Incorporer au fouet l'huile et le lait.

Couvrir cette pâte de film alimentaire et la laisser lever à la température de la pièce, pour qu'elle double de volume (environ 1 heure).

Une fois la pâte levée, la dégonfler et y incorporer les œufs battus.
Laisser la pâte reposer 20 minutes avant de l'utiliser.

Mettre à chauffer sur feu moyen une grande poêle antiadhésive, badigeonnée d'un peu de beurre fondu.

Verser des portions égales de pâte (environ 1 cuillère à soupe) pour former les blinis.
Lorsque la surface des blinis commence à être sèche (après environ 40 secondes), retourner les blinis et les cuire encore 30 secondes.

Confiture de bacon :

Dans une poêle, faire revenir le bacon jusqu'à coloration.

Égoutter le bacon dans un papier absorbant et laisser le gras de bacon dans la poêle.

Faire caraméliser l'oignon dans le gras de bacon.

Déglacer avec le sirop d'érable et le fond de veau.

Remettre le bacon dans la poêle et laisser réduire en gardant juste un peu de liquide. Poivrer et ajouter le tabasco.

Passer la préparation au robot-culinaire afin d'avoir une texture un peu grumeleuse. Mettre en pot et laisser refroidir.

Salade de langouste :

Mélanger tous les ingrédients ensemble et réserver au frais.

Montage :

Tartinier les blinis de confiture de bacon.

Ajouter la salade de langouste puis recouvrir le tout d'un autre blini.

Manger sans attendre.