

MILLEFEUILLE DE BLINIS AU ROCAMADOUR

préparation
15 minutes

cuisson
5 minutes

pour 4 personnes

4 Rocamadour
1 yaourt grec
1 œuf
100 g de farine
1 sachet de levure
chimique
1 carotte
3 cuillères à
soupe de crème
fraîche
4 feuilles de
salade verte
4 brins de persil
plat
sel
poivre

Mélanger le yaourt grec, l'œuf, la farine et la levure chimique.

Laisser reposer une heure au réfrigérateur.

Saler et poivrer.

Huiler une poêle et faire cuire les blinis en versant des louches de pâte.

Faire cuire la carotte et la mixer avec la crème fraîche. Saler et poivrer.

Poser un blini, recouvrir de crème de carotte puis de salade, de la moitié d'un fromage de chèvre et d'un peu de persil plat.

Recommencer l'opération en finissant par un blini. Fixer avec une pique.

Servir immédiatement.