

## Blinis et mousse de thon

Waiting for the sun  
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>

Attente : 1 h, cuisson : 15 min, préparation : 10 min, très facile



*Il vous faut pour 15 petits blinis (environ 5 cm de diamètre)*

*• 1 yaourt brassé (125 g) • 1 oeuf • 75 g de farine (1 pot mesuré avec le yaourt vidé)  
• sel, poivre*

*Pour la mousse de thon :*

*• 1 boîte de thon (185 g égoutté) • 2 petits suisses (2 x 60 g) ou 120 g en ricotta • 2 càc de moutarde • 4 gouttes de tabasco • 2 càs de jus de citron • un peu de sel et de poivre • paprika doux*

Faire la pâte à blinis : Mélanger le yaourt, l'oeuf et la farine. Saler et poivrer (pas trop, en fonction de ce que vous comptez mettre dessus). Filmer et réserver au frais 1h au moins.

Faire la mousse : Mélanger à la fourchette le thon égoutté, la moutarde, les petits suisses, le jus de citron, le tabasco. Goûter, saler et poivrer à convenance. Filmer et réserver 1 h au frais.

Faire chauffer une poêle. Lorsqu'elle est très chaude, déposer de petits tas de pâte à blinis (1 càs pour un blinis de 5 cm de diamètre environ). Laisser cuire 1 minute sur chaque face, sur feu moyen ou doux. Attention à ne pas les laisser trop cuire, ce temps est purement indicatif, ça va très vite.

Une fois les blinis froids, vous pourrez les garnir de mousse de thon et les saupoudrer de paprika doux.