

Les blinis de Babette



Babette est l'héroïne du Festin de Babette, une nouvelle de Karen Blixen. Babette est une Française devenue domestique en Norvège, après la Commune qui l'a contrainte à l'exil.

Ses patronnes sont deux vieilles filles austères. Le jour où elle gagne dix mille francs or à une loterie, elle leur demande de la laisser préparer un dîner fin, dans la grande tradition française. Sa fortune y passe, mais une soirée aura effacé des années de carême. Elle prépare lors de cette soirée des blinis Demidoff, c'est à dire avec du caviar, que vous pourrez remplacer par des oeufs de lump...



ÉTAPE 1

Dans un saladier, mélanges

1 faute ; 250 grammes
2 fautes ; 80 grammes
3 fautes ; 150 grammes

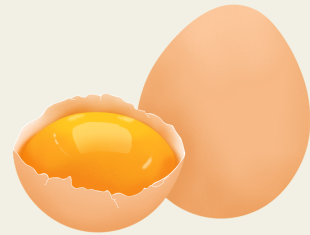
de farine et la levure de boulanger, ajoute une pincée de sel et creuse un puit au centre.

ÉTAPE 2

Prend

1 faute ; 1 oeuf
2 fautes ; 2 oeufs
3 fautes ; 3 oeufs

et sépare le blanc du jaune.



ÉTAPE 3

Fait tiédir

1 faute ; 10 cl
2 fautes ; 20 cl
3 fautes ; 30 cl

de lait dans une casserole. Dans un bol, fouette le jaune avec le lait tiède.



ÉTAPE 4

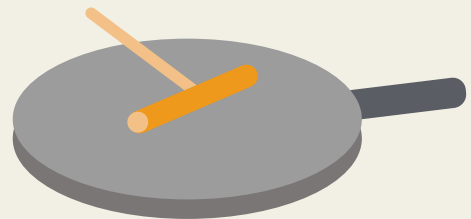
Incorpore

1 faute ; 1 cuillère à soupe
2 fautes ; 2 cuillères à soupe
3 fautes ; 3 cuillères à soupe

de crème liquide, puis la farine. Laisse reposer 1 heure en couvrant d'un linge.

ÉTAPE 5

Monte les blancs en neige et mélange à la pâte.



ÉTAPE 6

Mets

1 faute ; 30 gr
2 fautes ; 10 gr
3 fautes ; 100 gr

de beurre à fondre dans une poêle, lève l'excédent de beurre avec un papier absorbant. Verse une petite louche de pâte dans la poêle bien chaude et laisse cuire.

ÉTAPE 7

Quand la pâte est devenue sèche en surface, retourne le blini et poursuis la cuisson de l'autre face. Mets dans une assiette au fur et à mesure de la cuisson. Attends que les blinis soient tièdes ou froids pour les déguster !

