

# Blinis aux asperges des bois, crème de chèvre et pétale de radis

## Ingrédients (pour 4 personnes)

**Pâte à blinis** : 200 g d'asperges des bois, huile d'olive, 2 œufs, 200 ml de crème soja, 1 yaourt de brebis (125 g), 200 g de farine de blé type 65 (ou de riz + 2 c. à s. d'arrow-root), 1 c. à c. de sel rase, 2/3 gouttes de jus de citron, poivre blanc Muntok

**Crème au chèvre et garniture**: 1 gros crottin de chèvre mi-sec, 1 yaourt de brebis, une dizaine de radis roses

Temps de préparation : 40 min

Coût : économique si les asperges ont été ramassées en forêt

1. Lavez les asperges. Coupez-les en tronçons d'un centimètre de long et en mettant de côté les têtes.
2. Faites revenir les tiges coupées dans un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Laissez refroidir ensuite.
3. Pendant ce temps, faites cuire les têtes d'asperges dans une casserole d'eau bouillante pendant 2/3 minutes. Égouttez, et rafraîchissez-les dans de l'eau glacée (ou bien froide) pour conserver leur couleur verte. Disposez-les sur un torchon pour les faire sécher.
4. Préparez la pâte à blinis. Clarifiez les œufs et mettez les blancs de côté.
5. Fouettez les jaunes avec la crème soja et le yaourt de brebis. Ajoutez la farine, le sel, le poivre blanc et les tiges grillées d'asperges des bois.
6. Montez les blancs en neige bien fermes avec une pincée de sel et le jus de citron. Commencez à détendre lentement puis augmentez peu à peu la vitesse des fouets.
7. Incorporez-les à l'appareil aux œufs à l'aide d'une spatule souple. Laissez reposer le temps de préparer la crème au chèvre et les radis.
8. Émiettez le chèvre dans le bol d'un mixeur. Ajoutez le yaourt de brebis et mixez. Assaisonnez à convenance. Lavez et émincez en fines pétales les radis roses. Placez le tout au frais.
9. Faites chauffer une grande crêpière et ajoutez un peu d'huile d'olive. Quand elle est bien chaude, disposez une cuillerée à soupe de pâte à blinis. Elle va s'étaler et former un disque épais. Laissez cuire pendant 2 minutes à feu modéré, puis, retournez-la. Selon la taille de la poêle, vous pouvez placer 3 à 5 blinis dessus. Procédez de la même façon avec le reste de pâte.
10. Tartinez chaque blinis avec la crème au chèvre. Décorez avec 3 ou 4 pointes d'asperges et quelques pétales de radis. Broyez le poivre blanc muntok et parsemez-le dessus.