



Les blintzes au fromage sont des crêpes qui se mangent recouvertes de confiture

Cuisine yiddish

Recette des blintzes au fromage

Par Macha Fogel – mai 2015

Préparation de la pâte à crêpes

Ingrédients

1/2 litre de lait frais
2 œufs (3 s'ils sont tout petits)
2 cuillères à soupe de sucre
1/2 cuillère à café de sel
200 à 250 grammes de farine

Préparation

Battre dans un saladier les œufs, le sel, le sucre. Fouetter avec le lait.
Ajouter très lentement la farine. Fouetter le tout jusqu'à obtenir une pâte crémeuse, lisse et sans grumeaux, ni trop liquide, ni trop épaisse.
Ajouter 3 cuillères à soupe d'huile de tournesol et mélanger.

Laisser reposer quelques minutes puis préparer les crêpes dans une poêle bien chaude, qu'on a huilée avec un tampon d'huile de tournesol et les empiler sur une assiette.

Préparation de la farce

Je vous propose de préparer deux farces différentes, une à la cannelle et aux raisins secs, et l'autre à la confiture de myrtille.

Ingrédients

300 grammes de fromage blanc de type faisselle, à 40% de matière grasse
200 grammes de mascarpone
1 jaune d'œuf

75 grammes de sucre en poudre
deux pincées de cannelle
des raisins secs
un peu de jus de citron
confiture de myrtille

Préparation

Fouetter le fromage blanc et la mascarpone ensemble.
Ajouter un jaune d'œuf et fouetter.

Mélanger une moitié avec les raisins secs, le sucre, la cannelle, les quelques gouttes de jus de citron
Et l'autre moitié avec 2 cuillères à soupe de confiture de myrtille (ou plus, selon les goûts).

Préchauffer le four à 200°. Beurrer un plat creux.

Garnir de farce les crêpes : on pose la farce en-bas de la crêpe, puis on la plie comme une
enveloppe.

Poser les blintzes ainsi fourrés dans le plat beurré et les mettre au four environ dix à quinze minutes,
à feu moyen, pour que la farce se réchauffe.

Sortir le plat, saupoudrer de sucre et servir.

Pour les blintzes à la confiture de myrtille, on pose sur la table un pot de crème fraîche, à ajouter
dans l'assiette.