

Les blinis – Блины

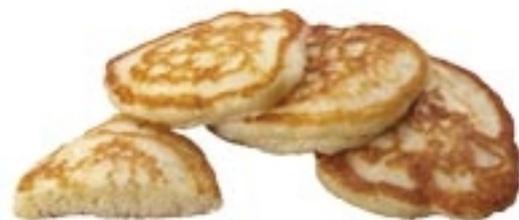
En russe, une crêpe se dit : блин. Les « blinis » sont donc tout simplement les crêpes russes.

Le « blini », comme le « spaghetti » est un mot pluriel devenu singulier en français, mot auquel nous rajoutons donc un « s » bien français au pluriel : des spaghettis, des blinis... comme nous disons « des cris », « des ris (de veau) » etc.



Les crêpes russes se distinguent des crêpes françaises par ... pas grand chose! Sinon que la pâte est habituellement levée (levure de boulanger ou levure chimique ou autre façon de faire fermenter la pâte). Ce que nous appelons « blini » en France est en fait très rare en Russie, où les блины ont presque l'épaisseur de nos « blinis », mais bien la taille de nos crêpes!

Les petites crêpes sont appelés en Russie soit « blinn » soit « oladya ». Pour faire des « oladyas », la pâte à crêpe doit être plus épaisse que d'habitude, elle est versée en petits tas dans la poêle. Ces tas s'aplatissent et forment de toutes petites crêpes épaisses, à la forme caractéristique:



Vous trouverez ci-dessous des recettes traduites et adaptées de livres de cuisine russes.

Les blinis dans la culture russe.

Comme dans toutes les cultures européennes, en Russie la crêpe, de part sa forme et sa couleur, est le symbole du soleil et donc de la lumière et du printemps.

En Russie les blinis sont étroitement associés à la fête de Maslennitsa. Il s'agit d'une semaine entière d'activités festives, de jeux, de visites familiales, avec des rites codifiés. Elle a lieu la semaine précédant le début du «Grand Carême», et correspond donc à la semaine de Carnaval dans la culture catholique. Les rites de Maslennitsa sont donc issus de la religion orthodoxe. Mais la fête se confond aussi avec les rites païens d'accueil du printemps (officiellement le printemps commence en Russie le 1er mars).



Pendant le carême orthodoxe les pratiquants excluent de leur alimentation non seulement les viandes mais aussi tous les produits animaux, passant ainsi à une alimentation exclusivement végétalienne.

Durant cette semaine de préparation au carême, l'Eglise Orthodoxe demande déjà de se passer de viande, mais permet encore le poisson, le lait, les oeufs, le beurre. C'est du mot «maslo» (qui signifie beurre ou huile) que découle le nom de Maslennitsa, ou «semaine grasse». Du fait de leurs ingrédients : oeufs, lait, beurre, crème fraîche... les blinis sont le plat phare de ces fêtes, servis avec du poisson fumé, des oeufs de poisson (caviar), de la crème fraîche, du miel....

Ингредиенты **Ingrédients**

Cuisson en petite poêle à blinis (10cm)

| | Recette 1 Blinis à la farine de sarrasin pour entrée ou apéritif | Recette 2 Blinis sucrés à la crème | Recette 3 Blinis sucrés <i>recette rapide, simplifiée</i> |
|---------------|---|---|---|
| Farine | 350g de farine de blé + 350g de farine de sarrasin (blé noir) | 700g de farine de blé | 700g de farine de blé |
| lait | 1 litre | 900 ml | 900 ml |
| crème liquide | 100 ml | 200 ml (= 1 brique UHT) | 200 ml |
| beurre fondu | 50g | 50g | <i>50g (facultatif)</i> |
| oeufs | 3 oeufs | 3 œufs | 3 œufs |
| sel | pincée (selon goût) | pincée | pincée |
| sucre | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| levure | 1 sachet de levure de boulanger (classique ou « express » pour une levée plus rapide.) | 1 sachet de levure de boulanger | 1 ou 2 sachet de levure chimique + éventuellement 1 sachet de levure de boulanger de type « express » |

Crêpes sucrées, cuisson en poêle « normale » (prévoir une poêle pas trop grande, 20cm maxi)

| | Recette 4 : Grands blinis sucrés <i>recette rapide</i> |
|---------------|--|
| Farine | 600g de farine de blé |
| lait | 900 ml |
| crème liquide | 200 ml |
| beurre fondu | <i>50g (facultatif)</i> |
| oeufs | 3 ou 4 œufs |
| sel | pincée |
| sucre | 2 C à soupe |
| levure | 1 (ou 2) sachet de levure chimique |



Oladyas (!! Quantités en cours de test !!)



| | Recette 5 : Oladyas sucrés <i>recette rapide</i> |
|---------------|--|
| Farine | 800g de farine de blé |
| lait | 800 ml |
| crème liquide | 200 ml |
| beurre fondu | <i>50g (facultatif)</i> |
| oeufs | 3 œufs |
| sel | pincée |
| sucre | 2 C à soupe |
| levure | 1 (ou 2) sachet de levure chimique |

Préparation des recettes avec levure de boulanger.

(Ingrédients : recette 1 ou 2)

Ces recettes sont les plus adaptées à la cuisson des blinis en poêle de 10 cm ou des mini-blinis (5 ou 7 cm)

La seule difficulté des ces recettes est qu'il faut surveiller la levée de la pâte. C'est la pâte qui décide du moment où on tourne les crêpes!! Selon la levure employée, la chaleur ambiante etc. la levée peut être plus ou moins longue. Compter une demi-heure pour le démarrage (cela peut être plus long), une heure pour la levée finale (à surveiller de près, car une fois le processus lancé, la pâte peut facilement tripler de volume!). Et il faut enchaîner avec la cuisson dès que la pâte est prête. **Mais le résultat en vaut la peine, en particulier pour les blinis salés.**



Attention la pâte peut tripler de volume et déborder!

1. Prévoir **un récipient très grand** : un faitout par exemple.
2. **Faire tiédir le lait (40° maximum) : très important pour la bonne levée de la pâte.**
3. Mélanger la moitié de la farine (la farine de sarrasin pour la recette n°1), tout le lait tiède, tout le sucre et la levure de boulanger. Laisser reposer jusqu'à ce que le mélange commence à se couvrir de bulles.
4. Pendant ce temps, faire fondre le beurre, sans trop le faire chauffer, dans un récipient adapté (*au micro-onde cela marche très bien*), y ajouter la crème liquide et les œufs, bien mélanger.
5. Reprendre le récipient principal, ajouter le reste de la farine (la farine de blé pour la recette n°1) et tout le reste des ingrédients.
6. Laisser reposer la pâte jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
7. Commencer la cuisson : **on doit tourner toutes les crêpes à la suite car la pâte continue à travailler.**

Préparation des recettes simplifiées (plus rapides).

(Ingrédients : recette 3, 4 ou 5)

1. *Faire tiédir un demi-verre de lait (40° maximum) avec un peu de sucre. Verser le sachet de levure de boulanger. Laisser reposer.*
2. *Faire tiédir le reste du lait (40° maximum)*
3. **Mélanger tous les ingrédients**, en terminant par le verre avec la levure (normalement, des bulles ont commencé à apparaître à la surface)
4. **Vous pouvez commencer à tourner les blinis sans attendre.**

NB La présence de levure de boulanger améliore le goût et la levée des blinis, elle n'est pas obligatoire mais bien utile. Pour ces recettes « rapides » utilisez alors de la levure « rapide » ou « express ». Et surveillez votre pâte si vous ne tournez pas tout tout de suite!

Si vous n'utilisez pas de levure de boulanger, vous n'avez pas à faire tiédir le lait. La recette est alors simplissime : **Mélanger tous les ingrédients et tourner les crêpes sans attendre, car la levure chimique ne doit pas reposer trop longtemps.**

Conseils de cuisson du blini classique (petit et épais)



Cuisson de blinis selon recette n°1 dans une petite poêle (10-12 cm), deuxième côté cuit dans une crêpière classique. Les bulles bien visibles des deux côtés sont caractéristiques de la pâte à levure de boulanger.

(Photos personnelles P.Massicot- 2003)

Pour bien réussir la cuisson d'un blini, bien épais, bien gonflé, il faut :

- déposer délicatement la pâte dans la petite poêle en quantité suffisante (selon l'épaisseur que vous souhaitez obtenir)
- **ne pas tourner la pâte dans la poêle** : la pâte doit s'étaler d'elle même jusqu'aux bords, elle ne doit pas être trop liquide.
- **couvrir la poêle** : cela améliore la levée
- la poêle ne doit pas être trop chaude, afin que le blini cuise à coeur sans brunir
- ne retourner le blini que quand le dessus est pris (quand il n'y a plus de pâte liquide).



Pour cuire le deuxième côté, on peut retourner le blini dans une poêle à crêpe ordinaire : c'est très pratique quand on travaille avec deux petites poêles à blinis ou avec une poêle à mini-blinis (à 4, 5 ou 7 emplacements).

Poêles à blinis 10-12 cm



Poêles à mini-blinis 5 ou 7 cm :

