Blini végétarien

6 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 250 g de farine
- 50 g de fécule de maïs
- 5 cl d'huile de tournesol
- 5 cl de lait de soja
- 20 g de levure chimique
- 1 boite de pois chiches

La **recette**

Etape 1

Dans un récipient, mélanger la farine, la fécule, le sel et la levure. Ajouter le lait de soja et l'huile, puis mélanger jusqu'à obtention d'une boule homogène (ajouter de la farine ou du lait de soja si vous n'obtenez pas ce résultat).

Etape 2

Monter le jus de la boite de pois chiches en neige et l'incorporer délicatement petit à petit.

Etape 3

Étaler la pâte en forme de disques de 10 cm environ et les faire cuire dans une poêle.