BLINIS DE POTIRON (POUR ENVIRON 7 BLINIS)

- 400g de potiron
- 2oeufs
- 1 yaourt nature au lait entier de vache ou de brebis
- 75g de farine
- 25g de beurre
- 1 pincée de noix muscade
- Sel et poivre.

Éplucher le potiron, couper la chair en morceaux et cuire à la vapeur 10 mn environ.
L'écraser à la fourchette et égoutter la purée dans une passoire fine.
Battre les œufs, le yaourt et le beurre fondu.
Ajouter la purée, la farine, la muscade, sel et poivre.
Faire cuire dans une poêle à blinis ou dans une crêpière 5 mn en retournant à mi-cuisson.
Vous pouvez les faire d'avance et les réchauffer au micro-ondes.
Vous pouvez aussi les congeler. Je les sers avec une cote de veau poêlée ou toute autre viande. Ça change des pommes de terre ou des gratins.