

Blinis au chocolat noir, au confit d'oignons aux framboises et au cheddar vieilli 5 ans



Temps de préparation : **10 minutes**

Temps total : **1 heure**

Portions **8 portions**

1. 60 g (6 carrés) de chocolat Lindt noir 70 % cacao
2. 150 g (5 oz) de cheddar vieilli 5 ans coupé en petits cubes
3. 45 ml (3 c. à soupe) de confit d'oignons aux framboises
4. 15 ml (1 c. à soupe) de beurre
5. 30 ml (2 c. à soupe) de sucre
6. 125 ml (1/2 tasse) de farine tout usage
7. 3 oeufs, le jaune et le blanc séparés
8. 125 ml (1/2 tasse) de yogourt nature
9. 20 g (2 carrés) de chocolat Lindt Excellence noir 70 % cacao coupé grossièrement (décoration)

## Méthode

1. Faire fondre lentement le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.
2. Dans un bol, mélanger le chocolat fondu au yogourt nature.
3. Ajouter les jaunes d'oeufs au mélange de chocolat et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
4. Ajouter la farine et bien mélanger.
5. Dans un autre bol, fouetter les blancs d'oeufs avec le sucre et ajouter ce mélange au reste de la préparation.
6. Dans une grande poêle anti-adhésive, faire fondre le beurre. Ajouter suffisamment de détrempe pour couvrir toute la surface de la poêle et cuire à la façon d'une grande crêpe.

7. Répéter l'opération deux ou trois fois, selon la grosseur de votre poêle.
8. Déposer les blinis cuits sur un papier ciré et utiliser des emporte-pièces pour découper des formes variées.
9. Une fois les blinis refroidis, étendre 5 ml (1 c. à thé) de confit d'oignons aux framboises au centre de chacun. Ajouter trois ou quatre petits cubes de fromage et un petit morceau de chocolat.

**Astuce de l'aide-gourmet** : remplacer le confit d'oignons aux framboises par un pesto de basilic ou un confit de tomates.