**Blinis de potiron à la betterave rouge**

***Blinis :***
**potiron**
**crème fraîche**
**farine**
**farine de sarrasin**
**oeuf**
**huile d'olive**
**sel et poivre**

***Autres :***
**crème épaisse**
**coriandre**
**oignons**
**sucre candi**
**balsamique blanc**
**betterave rouge**
**gingembre frais**

Faites cuire une demi-potiron et réduisez-le en purée avec quelques cuillères à soupe de crème. Faites une pâte lisse avec la purée de potiron, des quantités égales de farine de blé et de sarrasin, un œuf battu, du sel et du poivre. Faites cuire les blinis dans un peu d'huile d'olive.

Faites revenir l'oignon haché et laisse-le caraméliser avec un peu de sucre. Déglacez avec du vinaigre balsamique. Ajoutez des dés de betteraves rouges et du gingembre râpé et laissez mijoter brièvement.

**Dans une assiette** : un blini avec un tas de betterave sur le dessus. Terminez avec une cuillerée de crème épaisse et des touffes de coriandre.