FEUILLETÉS AUX ALGUES

Ingrédients

1 rouleau de pâte feuilletée
20 cl de crème fraîche épaisse
3 cs de fromage blanc
15 gr d'algues en paillettes (laitue de mer, dulse, nori)
Épices de votre choix (paprika par ex)
75 gr de parmesan
Sel, poivre

Préparation

Dérouler la pâte feuilletée et la couper en 4 larges bandes (conserver le papier sulfurisé)
Mélanger la crème fraîche, le fromage blanc et les algues en paillettes
Saler, poivrer, assaisonner selon votre goût, étaler cette préparation en fine couche sur chaque bande de pâte feuilletée, saupoudrer de parmesan, rouler chaque bande dans le sens de la longueur, vérifier que la soudure est en dessous et couper en petits tronçons

Cuisson

Déposer les tronçons sur le papier sulfurisé
Enfourner dans un four préchauffé à 180° pendant environ 15 mn
Retirer du four dès que les feuilletés commencent à dorer

Recette proposée par Jeanne
d'après le livre « algues gourmandes » page 94
recette de Régine Quéva et Catherine Le Joncour
Edition Flammarion
Troc-recette du 13 / 11 / 2017