ROULÉS AUX ALGUES

Ingrédients

20 à 30 g d'un mélange de 3 algues en paillette (dulse, laitue de mer, nori)
2 échalotes
3 belles gousses d'ail
10 cl de jus de citron
5 c à s d'huile d'olive
1 c à c de poivre
1 rouleau de pâte feuilletée

Préparation

Mélanger les différentes algues avec les échalotes et l'ail hachés, le jus de citron, l'huile d'olive et le poivre puis laisser reposer 10 à 15 mn
Etaler finement la pâte feuilletée, la tartiner du tartare d'algues, l'enrouler, l'envelopper dans du papier sulfurisé et la placer au congélateur 15 mn puis la découper en fines tranches

Cuisson

Dans un four préchauffé à 180°, placer les rondelles sur une plaque durant 20 mn

Recette proposée par Elise C
d'après le livre « savez vous goûter les algues » page 60
2016, Presses de L'Ecole des Hautes Etudes Publiques
Troc-Recettes du 18 / 5 / 2017