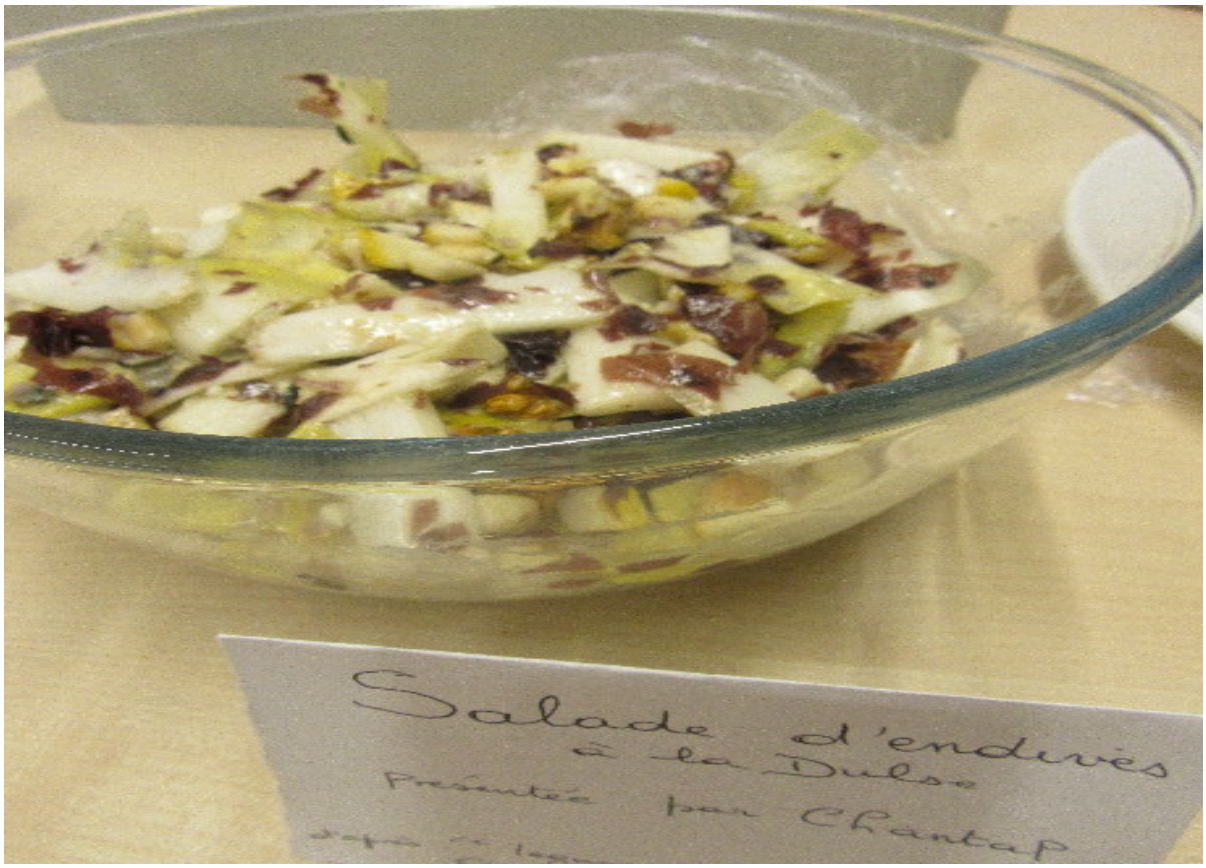
SALADE D'ENDIVES A LA DULSE

Ingrédients

40 à 50 g de dulse fraîche (ou 15 g de dulse sèche)
50 g de roquefort
3 endives (ou chou chinois)
1 pomme
1 échalote
quelques cerneaux de noix
un peu d'eau et de vinaigre

Préparation

Dessaler ou réhydrater la dulse
Hacher l'algue finement Emincer les endives, la pomme et l'échalote
Ecraser le roquefort et mélanger avec un peu d'eau et de vinaigre pour obtenir une sauce onctueuse
Mélanger les ingrédients en ajoutant la dulse en dernier pour ne pas trop colorer les autres aliments
Il est possible de parsemer la salade avec des cerneaux de noix



Recette proposée par Chantal
D'après “légumes de la mer” de Carole Dougoud Chavannes / Edition la Plage(2010)