

KOIGN PATATEZ À LA DULSE

Ingrédients :

1 kg de pommes de terre à purée (fin de siècle par ex)
30 g de paillettes de dulse (ou d'autres algues selon vos goûts)
2 œufs
150 g de farine de sarrasin
1 sachet de levure chimique
Sel, poivre

Préparation :

Peler et laver les pommes de terre puis les faire cuire à l'eau pendant environ 20 minutes
les égoutter et passer au presse purée ou au moulin à légumes
Incorporer le beurre coupé en petits dés. Lorsque le beurre a fondu, ajouter les paillettes de dulse et les laisser réhydrater pendant une dizaine de minutes
Battre les œufs en omelette et les incorporer à la préparation
Ajouter la farine de sarrasin, la levure chimique et bien mélanger tous les ingrédients
Poivrer et rectifier éventuellement l'assaisonnement en sel
Répartir dans un grand moule à tarte (26 à 28 cm)

Cuisson :

Dans un four préchauffé à 180 °C (thermostat 6), faire cuire pendant 40 minutes



Recette personnelle présentée par Michel.P
troc-recettes du 12 /11 /2018 Pleumeur-Gautier