WAKAME AUX NOIX ET CURRY

Ingrédients

1 œuf

1 c à café de curry en poudre

100 g de wakamé réhydraté

1 fromage frais nature (genre Philadelphia, St-Moret, etc)

10 cerneaux de noix concassés

Préparation

Préchauffer le four à 180° (thermostat 6)

Battre l'œuf avec le curry puis introduire le wakamé (essoré)

Etendre ce mélange sur une plaque de four recouvert d'une feuille de papier sulfurisé La couche doit être fine et égale dans les coins.

Faire cuire 10 à 15 minutes puis laisser refroidir

Couper en 2 parts égales et tartiner chacune avec le fromage frais. Recouvrir avec les brisures de noix. Bien répartir Poser l'une sur l'autre les 2 parts (comme un sandwich) en appuyer bien Laisser au frais (1h ou plus)

Pour servir à l'apéritif, couper en petits carrés maintenus avec des piques Cette préparation peut aussi être présentée en rouleau



Recette personnelle de Laurence R Troc-Recettes du 27 /5 / 2019 à Kerbors

