CERVELLE DE GOEMONIER

Ingrédients

1 faisselle bien égouttée
Algues fraîches: 15g de dulse, 15g de laitue de mer, 15 g de nori
2 échalottes
2 brins de persil
1 cuiller à soupe de sarrasin grillé (Kasha)
1 cuiller à soupe d'huile de noix (ou de sésame)
Sel et poivre

Pain campagnard, légumes crus pour " mouillettes " , chips de légumes ou de galettes de blé noir

Préparation

Couper les algues en petits morceaux (au couteau ou aux ciseaux).
Couper de même les échalotes, le persil.
Mélanger l'ensemble des ingrédients dans la faisselle. Ajouter l'huile et assaisonner.
Griller rapidement le sarrasin et verser sur la faisselle aux algues.

Prévoir des " mouillettes " : pain grillé, bâtonnets de légumes ou chips de galette au blé noir.

Recette présentée par Brigitte G d'après " Vive les algues " d'Hugo Morel / p 126 (editeur Trop Mad)
Troc-Recettes du 27 / 5 / 2019 à Kerbors