

POMMES DE TERRE BREIZH

Ingrédients :

Pommes de terre de calibre moyen

Algue fraîche ou réhydratée

Beurre salé

Fleur de sel

Recette :

Pratiquer sur chaque pomme de terre placée entre deux baguettes chinoises 3 incisions sur environ les 2/3 du diamètre.

Insérer un morceau d'algue dans chaque incision à l'aide du côté non tranchant d'une lame de couteau.

Déposer une lamelle de beurre salé sur chaque pomme de terre et parsemer de fleur de sel.

Verser 1 petit millimètre d'eau au fond du plat.

Cuisson :

Mettre au four préalablement chauffé à 180° (thermostat 6) pendant 1 heure.



Recette adaptée par Michel.P
Troc-recettes du 28 /1/2019 à Lanmodez