ROULEAUX AU FROMAGE DE LA MER

Ingrédients

100 g de fromage frais nature
20 g de roquefort ou de fromage de chèvre
10 g d'un mélange d'algues en paillettes
1 épice au choix (curry ou cumin ou citron, poivre, etc)

Au choix:
1 ou 2 tortillas de maïs
1 ou 2 feuilles de Nori pour sushi

Préparation

Ecraser les fromages à la fourchette.
Ajouter les algues et mélanger l'ensemble.
Assaisonner avec l'épice choisie.

Déposer le " fromage de la mer " sur le bord de la tortilla.
Rouler puis découper en lamelles de 1cm

Faites de même avec les feuilles de Nori.

Recette proposée par Lisbeth E
d'après " Algues gourmandes " de Catherine Le Joncour Edition Flammarion / p 66
Troc-Recettes du 15-11-2021 à Lanmodez