Roulés de galettes aux champignons et algues

Ingrédients

1 oignon
1 échalote
1 gousse d'ail
350 g de champignons (de Paris, Shiitakés ou autres)
9 g de wakamé à réhydrater (ou 35 g frais)
7 g de dulse à réhydrater (ou 30 g frais)
Assaisonnement au choix (herbes aromatiques, épices, etc)
2 galettes de sarrasin

Préparation (peut se faire la veille)

Couper finement oignon, échalote, ail et champignons. Avec un filet d'huile faire revenir l'ensemble dans une poêle, à petit feu. Ajouter les algues hachées grossièrement et laisser mijoter quelques minutes à feu doux.
Assaisonner à votre goût: poivre, paprika, persil, etc. Laisser refroidir.
Garnir les galettes avec les champignons aux algues et les rouler, bien serrées.
Laisser les rouleaux au frais puis couper en tranches au moment de servir avec des pics à apéritif si besoin)

Recette proposée par Isabelle.D
Inspirée du livre " les algues de A à Z " de Carole Dougoud-Chavannes / p 187
Troc-Recettes du 17.10.2022 à Pleubian