Beurre au nori

Ingrédients

3 c à s de paillettes de nori (ou algues mélangées « cocktail de la mer «)
40 g de graines de lin (option)
200 g de beurre demi-sel de bonne qualité
Jus et zeste d'1/2 citron (vert ou jaune)

Préparation (la veille)

Dans une poêle, torréfier légèrement les paillettes de nori.
(Option) De même faire torréfier les graines de lin. Les réduire en poudre.
Mélanger tous les ingrédients.
Étendre le beurre sur du film alimentaire afin d'obtenir un boudin
Mettre au réfrigérateur ou couper en rondelles épaisses puis congeler.
Les beurres d'algues sont délicieux sur des pommes de terre chaudes, du poisson, du riz, des pâtes.

Recette proposée par Lisbeth
d'après « Savez-vous goûter des algues ? « / Ed EHESP 2016
Troc-Recettes du 17/10/2022 à Pleubian