## Beurres aux algues fraîches

## Ingrédients

20 g de wakamé frais dessalé (ou de dulse fraîche ou de laitue de la mer) 125 g de beurre de baratte demi-sel à température ambiante

## Préparation (la veille)

Une fois dessalée, sécher l'algue et l'émincer le plus finement possible.

Avec une fourchette travailler le beurre en pommade et y introduire votre algue avec douceur.

Laisser reposer dans un film alimentaire.

Il est possible de congeler le beurre aux algues. En tranches, il agrémentera vos plats de saveurs iodées : poisson, légumes à la vapeur, sandwich, etc...



Recette présentée par Anne.D Troc-Recettes du 17/10/2022 à Pleubian

