“ Ferrero “ de la mer

Ingrédients

Truite fumée
Un fromage de chèvre frais
Des algues en paillettes: dulse, laitue de mer, salade du pêcheur

Préparation (à préparer en avance)

Couper la truite fumée en morceaux.
Modeler avec les doigts de petites boules de fromage autour de chaque morceau de truite.
Rouler chaque boule obtenue dans les paillettes d’algues (vertes, rouges ou mélangées)
Mettre au réfrigérateur 24 h ou même 48 h pour que les saveurs s’imprègnent.

Recette personnelle proposée par Annie.C
Troc-Recettes du 17/11/2022 à Pleubian

c