

GALETS DU SILLON

Pommes de terre en croûte d'algues

Ingrédients

5 à 8 pommes de terre moyennes, lavées et essuyées
200 g de farine
50 g de gros sel
20 g d'algues en paillettes
2 blancs d'oeufs
Un peu d'eau

Préparation

Mélanger la farine, le sel, les algues
Introduire les blancs d'oeufs et ajouter un peu d'eau pour former une pâte souple
Mettre en boule et laisser reposer 15mn
Etaler la pâte le plus finement possible sur une surface farinée
Poser une pomme de terre sur la pâte, découper autour afin de l'emballer comme un galet

Cuisson

Dans un four pré-chauffé à 175 °faire cuire les " galets " sur une plaque plus ou moins 35 minutes

Remarques

Fendez le galet : La croûte ne se mange pas mais donne un bon goût iodé à la pomme de terre



Recette proposée par Colette G d'après Alexandre Couillon, chef cuisinier à Noirmoutier
Troc-Recettes du 1 / 8 / 2016

