

DUKE en sal'Algues

Ingrédients

Pommes de terre (" duke ")
1 bocal d' " haricot de la mer " (Himanthalia elongata) au naturel
1 échalote (ou 1 oignon de Roscoff ?)
½ pot de " Tartimer " (tartare d'algues de Lanmodez)
(poivre, sel, citron, persil de la mer, ciboulette, etc)

Préparation

Laver, frotter la peau des pommes de terre puis les cuire à l'eau salée pendant 10mn
Egoutter les haricots de mer, rincer puis les " blanchir " 3 minutes dans de l'eau bouillante

Laisser refroidir les pommes de terre et les algues puis couper les en dés.
Mélanger les en ajoutant l'échalote (ou l'oignon) coupée très finement

Vinaigrette: Dans un bol, mélanger 2 cuillères de " Tartimer " avec de l'huile d'olive afin
d'allonger le tartare d'algues en sauce onctueuse

Verser sur la salade de pommes de terre. Mélanger délicatement.
Réserver au frais pendant au moins 2h

Au moment de servir, vérifier l'assaisonnement si nécessaire avec du poivre, du sel , du
citron, des herbes aromatiques à votre goût.