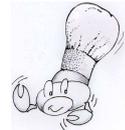


ENTRÉES SURPRISES !



LA CUISINE AUX ALGUES VOYAGE...

Pour commencer : direction cap nord avec la Norvège.



ROULEAU DE SAUMON DE NORVÈGE

Temps : 25 minutes + 10 minutes de cuisson + 15 minutes de montage

INGRÉDIENTS

- Rillettes de saumon
 - 50 g d'algues en paillettes
 - 200 g de saumon frais sans peau
 - 1 fromage blanc de 100 g (Madame Loïc par exemple)
 - 1 cuillère à soupe de whisky
- 6 tranches de saumon fumé.
- Papier sulfurisé.
- Salade verte.
- Algues fraîches ou réhydratées (2 poignées d'algues fraîches (dulse ou laitue de mer) ou 2 cuillères à soupe d'algues en paillettes).
- Vinaigre balsamique solide râpé.
- Huile au poivre de mer (quelques gouttes pour décorer l'assiette).



PRÉPARATION

- Blanchir les algues et bien les essorer.
- Pocher le saumon frais 10 min et le laisser refroidir.
- Mélanger les algues, le fromage, la cuillère de whisky, le saumon poché froid,
- Saler, poivrer, pour obtenir des rillettes.

- Sur du papier sulfurisé déposer les tranches de saumon fumé en formant un rectangle.
- Tartiner avec les rillettes. Rouler l'ensemble avec le papier sulfurisé en boudin serré.
- Mettre au réfrigérateur 1h puis découper comme des sushis.
- Présenter avec une salade, un tartare d'algues, une tartine grillée ou une pomme de terre.

PETITE ASTUCE

De notre livre « les algues bretonnes dans notre assiette » : page 14

INGRÉDIENTS

- 40 g de vinaigre balsamique
- 80 g d'eau
- 2 g d'agar-agar ou une poignée de pioka sec

PRÉPARATION

- Plonger dans l'eau une poignée de pioka sec (blanc).
- Bien mélanger et faire frémir pendant 5 min.
- Laisser infuser 5 min, tamiser en pressant le pioka dans le chinois pour obtenir un maximum de gélifiant et verser dans un verre.
- Mettre au réfrigérateur pendant 4 heures.

NOTRE AVIS

Ce vinaigre gélifié se conserve au moins une semaine au frais. Il s'utilise râpé. Il surprendra vos invités en décorant les plats les plus simples, mais apportera agréablement à vos salades ou hors-d'œuvre, une saveur douce et piquante.

