



LES ANTIPASTIS

Temps : 15 minutes - 4 parts



INGRÉDIENTS

- 4 sablés aux algues et parmesan
(recette du livre « les algues de Bretagne dans votre assiette »)
- 300 g de lieu fumé,
- 2 cuillères à soupe d'algues laitues de mer en paillettes
- 3 cuillères à soupe de ricotta
- 1 demi concombre râpé,
- 1 cuillère à soupe de moutarde, 1 cuillère à café d'huile d'olive, 1 cuillère à café de jus de citron vert et son zeste, du sel, 1 cuillère à café de poivre de mer et 4 sommités de coriandre.



PRÉPARATION

- Emietter le lieu, le mélanger à la ricotta, à la laitue de mer, au concombre, au sel, à la moutarde et au poivre de mer.
- Détendre la préparation avec l'huile d'olive et le jus de citron et réserver au frais.
- Servir sur les sablés et décorer avec les zestes du citron vert et les sommités de coriandre.

Recette d'Hubert Grall

Mise en page C. Robichon