



Beurres et Sauces

Confit d'algues



25 min **5 min** **20 min** **0** **52**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le confit d'algues

20 g **Rhodyménie(s)
palmé(s)**
25 cl **Eau**
1 c. à soupe **Vinaigre de
riz**
1 c. à soupe **Miel**
1 c. à soupe **Huile de
colza**
4 pincée(s) **Poivre**

Étape 1

Préparation du confit d'algues

- 1 Placer les paillettes de dulse dans un bol. Ajouter l'eau et mélanger à l'aide d'une cuillère à café.
- 2 Laisser l'algue gonfler pendant 10 minutes.
- 3 Verser le contenu du bol dans une casserole et ajouter l'huile, le vinaigre, le poivre et le miel.
- 4 Mélanger les ingrédients à l'aide d'une cuillère en bois et faire chauffer sur feu doux.
- 5 Au premier bouillon, couvrir et laisser confire pendant 20 minutes en mélangeant régulièrement et en surveillant pour que le mélange n'attache pas.

Étape 2

Dressage

- 1 Placer le confit d'algues dans un ramequin et le laisser revenir à température ambiante avant de le servir.