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.