

*Confiseries, friandises, chocolats*

## Boulette "boost" à la chlorelle



**15 min 15 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

**0**

CUISSON

**0**

REPOS

**142**

CALORIES

Ingrédients  
pour 8 personnes

### Ingrédients pour la pâte

20 **Pruneau(x)**  
30 g **Autre algue**  
2 c. à soupe **Graine(s) de lin**

### Ingrédients pour l'enrobage

40 g **Graines de sésame**

### Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Mettre les pruneaux dans le mixeur.
- 2 Ajouter les graines de lin, mixer.
- 3 Ajouter la chlorelle, mixer à nouveau.
- 4 Stopper le mixeur, l'ouvrir et passer une spatule sur les bords du mixeur pour ramener la pâte vers le centre. Puis mixer à nouveau.

### Étape 2

Façonnage des boulettes

- 1 Prendre un peu de pâte entre les mains, la rouler pour former une boule.
- 2 La chlorelle peut avoir une odeur assez forte, aussi il est préférable de préparer des boulettes de petite taille.
- 3 Poser les boulettes dans une assiette garnie de graines de sésame et bien les enrober. Réserver sur une assiette.
- 4 Procéder de la même façon avec le reste de pâte.

### Étape 3

## Dressage

- 1 Après s'être lavé les mains, rouler à nouveau les boulettes. Déguster.