

Tartinable

MOULES AUX AGRUMES ET ALGUE DULSE

 MOULES
DÉCORTIQUÉES | T2



PORTION
10 portions



PRÉPARATION
10min



CUISSON
-



REPOS
-

Ingrédients

Spécialité fromagère pasteurisée (fromage frais à tartiner)	500 gr
Moule T2 décongelée mixée finement (type purée)	150 gr
Moule T2 décongelée hachée (grille de 1,5mm)	140 gr
Zeste d'orange	3 gr
Dulse déshydratée en paillettes	une pincée
Sel	une pincée
Poivre gris	une pincée

Déroulé de la recette

- Mélanger le fromage frais avec les moules. Ajouter les zestes d'orange et les paillettes de dulse. Saler, poivrer et bien mélanger.
- Doser en pot.
- Déguster sur des tartines de pain grillé.

