



BISCUITS DES MARINS ET SALADE DE RADIS FRAICHE ET CROQUANTE



Les biscuits : 3 feuilles de nori, 180g de farine, 100g de Comté ou de parmesan fraîchement râpés, 120g de beurre en dés, 2 jaunes d'œufs, 3 pincées de fleur de sel.

Coupez les feuilles de nori en confettis à l'aide d'une paire de ciseaux. Mélangez la farine, le fromage, la fleur de sel et les algues nori. Ajoutez le beurre et sablez du bout des doigts ou à la feuille si vous utilisez un robot. Ajoutez les jaunes d'œufs et travaillez juste pour obtenir une boule de pâte. Façonnez 2 boudins et entourez-les de film alimentaire. Réservez au réfrigérateur pendant 1 heure ou 15 min au congélateur. Chauffez le four à 180°3

Coupez les boudins en rondelles régulières d'environ 1/2cm d'épaisseur et faites-les cuire sur une plaque recouverte de papier siliconé ou plus simplement sur une plaque anti adhésive pendant 15 min.

La salade de radis : 1 concombre , une botte de radis roses, 1 beau bouquet de ciboulette, 500g de fromage blanc ou l'équivalent en yaourts brassés nature, Qs de jus de citron, une pointe d'ail, sel poivre.

Lavez le concombre coupez-le en minis dés, coupez les radis soigneusement lavés en fines lamelles, ciselez la ciboulette. Mélangez le tout au fromage blanc, assaisonnez à convenance avec le jus de citron, sel, poivre et ail écrasé. Dressez dans de jolis contenants et servez bien frais

