

Pommes de terre de primeur en croûte d'algues

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients :

500 g de pommes de terre de primeur

200 g de farine

30 g d'algues déshydratées

2 blancs d'œufs

2 cuillères à soupe d'eau

50 g de gros sel

Préparation :

Préchauffez le four à 170°C.

Lavez et séchez les pommes de terre de primeur.

Dans un robot mixer, mettez la farine, les algues déshydratées et le gros sel. Mixez l'ensemble 6 secondes.

Ajoutez les blancs d'œufs et l'eau puis mixez jusqu'à obtenir une pâte homogène et qui se détache du robot.

Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte à 0,5 cm d'épaisseur.

A l'aide d'un emporte-pièce de 10 cm de diamètre, coupez des cercles de pâte.

Posez une pomme de terre de primeur sur chaque disque de pâte puis rabattez la pâte sur l'ensemble de la pomme de terre afin de l'enfermer complètement. Vous allez obtenir des pommes de terre en forme de galets.

Posez les pommes de terre de primeur en croûte sur la plaque du four et enfournez pour 30 minutes de cuisson.

Servez les pommes de terre de primeur chaudes et avant de les déguster, enlevez la croûte.

Ces pommes de terre au parfum iodé s'accompagnent d'une salade verte ou elles servent d'accompagnement.