

♥ Coup de coeur 3P

Les recettes de Danielle

FLAN AU PIOKA

Faire bouillir 1 litre de lait avec une bonne poignée de pioka séché, 75g de sucre et de vanille ou du chocolat ou du caramel pendant 7 à 10 min.

Filtrer. Verser dans des ramequins et laisser refroidir

RILLETTES DE MAQUEREAU OU DE SARDINES

Réhydrater 1c. À soupe d'algues (laitue de mer, dulse, aonori et nori) dans du jus de citron.

Faire cuire un maquereau ou 5-6 sardines ou ouvrir une boîte de sardines.

Émietter la chair du poisson.

Ajouter les algues, 1 c. à café de moutarde, 1 à 2 c. à soupe de crème fraîche.

Bien mélanger et servir sur des toasts.

BEURRE D'ALGUES

Réhydrater les algues en paillettes avec du jus de citron ou couper les algues fraîches en petits morceaux

les ajouter au beurre mou et bien mélanger

Servir sur des toasts, avec un poisson, avec des pâtes ou du riz

CHIPS DE CROCODILE

Réhydrater les morceaux de crocodile si vous les avez fait sécher

Couper des carrés de 3 ou 4 cm

Blanchir les morceaux 3 ou 4 minutes dans de l'eau bouillante

Les égoutter et les sécher

Étaler sur la plaque du four et passer un peu d'huile

Faire cuire pour avoir des chips croustillantes