

FloraTrek

Ficoïde en huître fumée (Portugal)

Pour X personnes

Préparation: 5 minutes ?

Facile

Ingrédients

- Un bouquet de sommités de ficoïde glaciale
- Sel salish de washington

Préparation

- Faites cuire les sommités de ficoïdes à l'eau salée 3 minutes
- Rincez les à l'eau froide, et mettez à refroidir
- Servez les avec du sel fumé des indiens Salish moulu fin

Précision: le sel fumé des indiens Salish. Ce sel gris-marron au goût fumé, est obtenu en le faisant reposer et sécher au dessus d'un feu de bois d'aulne rouge

Recette de Jean-Bernard publiée sur le blog:
Olharfeliz.typepad.com

Bon Appétit !

www.floratrek.fr