Palets Arvoricains aux algues de Bretagne





4 personnes | 10 min préparation | 10 min cuisson

Les ingrédients

1 boîte de 380 g de Soupe d'Arvorig la belle-iloise
3 blancs d'œuf
4 grosses cuillères à soupe de purée de pommes de terre déshydratées (60 g)
2 pincées de sel
1 tour de moulin à poivre
4 petites poignées de salade
4 tomates cocktail
½ oignon rouge
Quelques brins de ciboulette

Les étapes

1- Bien agiter la boîte de soupe et la verser dans un saladier
2- Ajouter les blancs d'œuf, 1 pincée de sel et les flocons de purée de pommes de terre déshydratées
3- Mélanger le tout au fouet sans attendre puis laisser reposer 10 min
4- Éplucher l'oignon et le couper en fines lamelles
5- Laver les tomates et les couper en rondelles
6- Assaisonner la salade et la répartir dans les assiettes. Répartir par-dessus l'oignon et les tomates
7- Faire chauffer une poêle avec un fond d'huile
8- Déposer 16 petits paquets, aplatir un peu pour en faire des palets, faire dorer quelques minutes sur une face puis sur l'autre
9- Une fois cuits, les déposer sur un papier absorbant
10- Répartir sur les assiettes de salade avant de servir et décorer avec des brins de ciboulette