

Pomme de terre de l'île de Ré en croûte de sel aux algues



Pour **4 personnes**

INGRÉDIENTS

20 pommes de terre
de l'île de Ré grenailles
1 Kg de gros sel de l'île de Ré
Algues déshydratées
1 œuf

Dans une jatte, ajouter le gros sel avec le jaune d'œuf et les algues, bien mélanger afin de former une pâte.

Sur une plaque, former un cratère avec la pâte au gros sel, y placer les grenailles, refermer le dôme.

Mettre au four 20 minutes à 180°C. Sortir du four et casser la croûte pour déguster les grenailles.



Idéal en apéritif



Le goût de son terroir

(La pomme de terre
AOP de l'île de Ré)

a la **saveur** de son terroir **exceptionnel** :

elle est inimitable. Aux prémices de la belle saison, l'Alcmaria nous dévoile ses nouvelles saveurs, elle fond littéralement en bouche, sa peau est fine, presque transparente,

Sa chair tantôt ferme ou fondante, se prête à toutes les digressions culinaires : elle a de la tenue sous toutes les formes et se laisse cuisiner si facilement. Ses tendres couleurs, sa palette gustative riche en font la star de ce début de printemps : on lui trouve des arômes de légumes printaniers, un goût de beurre ou de fruits secs, des notes sucrées ou salées...

La Charlotte présente de mi-mai à la fin de campagne fin juin, allie une belle présentation à une excellente qualité gustative. Sa chair jaune, ferme, lui permet d'être cuisinée de façons variées. En plus d'être joliment présentée, elle cache sous sa robe une belle palette nutritionnelle : vitamine C, minéraux et glucides indispensables au bon fonctionnement de nos organismes.

