



Algues fraîches salées

Généralités :

Les algues sauvages se rencontrent autour de Roscoff (Finistère Nord) dans des eaux saines. Cette région bénéficie d'un marnage (différence de niveau entre la haute mer et la basse mer) parmi les plus importants d'Europe. Elles sont récoltées lors des grandes marées par des pêcheurs à pied professionnels.

Parmi ces algues, nous trouvons les variétés suivantes :

- La **Laitue de mer** : *Ulva sp.*
- La **Nori** : *Porphyra sp.*
- La **Dulse** : *Palmaria palmata*
- Le **Spaghetti de mer** : *Himanthalia elongata*
- Le **Kombu royal** : *Laminaria saccharina*

Le **Wakamé** (*Undaria pinnatifida*) est une algue brune aujourd'hui cultivée sur les côtes de l'Atlantique. La mise en culture se fait fin septembre à quelques miles des côtes selon les sites, et la récolte débute au mois de mars jusque fin mai. C'est une des algues les plus consommées en Asie.

Traitement :

Les algues sont récoltées par les pêcheurs à pieds professionnels au moment des grandes marées et sont ensuite acheminées dans nos ateliers où elles sont alors triées et lavées à l'eau de mer avec un système de bullage permettant aux algues de se déployer et d'être en grande partie débarassées du sable, des cailloux et des coquillages. Elles sont ensuite égoutées puis salées progressivement avec du sel de mer utilisable en AB (non traité – sans antimottant) et ce jusqu'à saturation. Le stockage est effectué sous température dirigée entre 0 et +4 °C.

Utilisation – Dosage :

Très appréciées des chefs cuisiniers au même titre que le particulier, elles se dessalent dans 2 à 3 eaux différentes pendant 1 minute (jusqu'à l'obtention d'un goût légèrement salé, c'est à dire proche de leur goût naturel) avant d'être incorporées dans vos préparations.

De part sa concentration en sels minéraux, l'algue est un condiment. Prenez 15 à 30 gr par personne.

Conservation :

Plusieurs mois au réfrigérateur (0 à + 4°C). Dessalez la quantité désirée puis refermez la barquette et remettez au frais. C'est le sel qui conserve, le froid réduisant l'action de cuisson par ce dernier.

Une exposition trop longue à la lumière peut engendrer une dépigmentation de l'algue.

Présentation :

Caisse marée en polystyrène de **1 kg**
Barquettes transparentes en **PLA*** de **250 g** ou **120 g**

* : **Biocompostable (amidon de maïs)**

Recettes : www.algue-service.com

Guide d'utilisation au verso...