

Salade maritime de Ratte du Touquet au tartare d'algues

La recette préférée de Dominique Dequidt, « père de la Ratte du Touquet ».

Préparation : 25 minutes | **Cuisson** : 7 minutes

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 12 pommes de terre Ratte du Touquet
- 3 échalotes
- 16 crevettes roses cuites
- 4 poignées de jeunes pousses de salade
- 100 g de concombre
- 3 cuillérées à soupe d'algues en paillettes
- 6 cuillérées à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillérée à soupe de vinaigre de cidre
- ½ jus de citron
- Quelques brins de ciboulette
- Sel, poivre

Épluchez et ciselez finement 2 échalotes et le concombre. Versez-les dans un bol avec le jus de citron et 3 cuillérées à soupe d'huile d'olive. Salez, poivrez. Réservez au frais au moins 30 minutes.

Le tartare d'algues peut aussi être acheté tout fait dans les magasins bio.

Lavez puis coupez en rondelles les Ratte du Touquet. Faites-les cuire 7 minutes environ à la vapeur. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Réservez au chaud.

Lavez et essorez les jeunes pousses. Décortiquez les crevettes. Épluchez et ciselez finement la troisième échalote.

Préparez la vinaigrette en mélangeant 3 cuillérées à soupe d'huile d'olive, le vinaigre de cidre, le sel et le poivre.

Au moment de servir, **répartissez** dans chaque assiette la salade de jeunes pousses, les rondelles tièdes de Ratte du Touquet et les crevettes. Parsemez de l'échalote et de ciboulette ciselée. Versez la vinaigrette. Accompagnez du tartare d'algues.