

# 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.