



Trio de spaghetti de mer bord à bord

Pour 2 personnes :

- 120 g de spaghetti de mer bord à bord (1barquette)
- 100 g de spaghetti ½ complet ou de blé dur
- 2 carottes
- huile d'olive
- 50 g de beurre cru
- 1 cuil. à soupe de mélange 3 saveurs bord à bord (paillettes d'algues)



Laisser ramollir le beurre à température ambiante pour y incorporer le mélange 3 saveurs bord à bord avec une fourchette. Réserver ce beurre d'algues au frigo.

Faire cuire les pâtes. Quand vous les égoutter, conservez un petit verre d'eau de cuisson que vous remettez dans les pâtes avec le beurre d'algues.

Couper les carottes en « spaghetti » à l'aide d'un couteau ou d'une mandoline. Les faire revenir à la poêle 2 mn dans un filet d'huile d'olive.

Faire revenir 1 mn les spaghetti de mer dans la poêle avec un filet d'huile d'olive.

Assembler les 3 spaghetti et servir.

Recette et photo : Frédéric Marr / + d'infos : www.bord-a-bord.fr