

## COMMENT CONSERVER LES ALGUES

### Par séchage

Le séchage des algues se fait sans rincer les algues à l'eau douce.

Bien les nettoyer dans de l'eau de mer pour éliminer toutes présences de sable. Suspendre les grandes algues à des cordes à linge et étaler les plus petites sur des clayettes dans un endroit aéré, l'idéal est de les exposer au soleil en extérieur. Les remuer régulièrement.

Les algues sont sèches lorsqu'elles présentent un aspect de parchemin craquant. Conserver les algues séchées soient en morceaux ou en paillettes dans des bocaux de verre.

**Les algues peuvent être également déshydratées à basse température, à 40 ° dans un four ventilé jusqu'à dessiccation totale.**

Une poudre blanche apparait à la surface des thalles, il s'agit de saccharose. Celà est un signe de qualité de conservation.

**Les algues séchées doivent être conservées à l'abri de la lumière.**

### En saumure

Les algues fraîches rincées à l'eau de mer et mises dans du sel peuvent être conservées dans une boîte hermétique au frigo.

**La conservation varie entre 4 et 12 mois selon leur texture et la température du frigo.**



### En bocaux

Faire cuire les haricots de mer dans de l'eau salée bouillante. Égoutter en conservant l'eau de cuisson. Tronçonner, mettre en bocal et recouvrir du mélange chaud moitié vinaigre moitié eau de cuisson. **Se conserve 1 an.**

### En congélation

Les algues fraîches récoltées sur l'estran peuvent être également conservées au congélateur après un simple rinçage à l'eau de mer.

## DESSALAGE DES ALGUES

### Temps de dessalage : 3 minutes

Dans un récipient rempli d'eau, rincer vos algues en les agitant de façon à éliminer les grains de sels. Les égoutter dans une passoire en les pressant dans les mains.

**Une fois déssalées, les algues ne se conservent pas plus de 24 h sans les cuisiner. Pour les garder il suffit de les recouvrir d'huile.**

## RÉHYDRATATION DES ALGUES

### Temps de trempage : 1 minute à 2 heures

**Le temps de trempage varie suivant la texture des algues.**

Ne pas nettoyer les algues dans une grande quantité d'eau pour éviter de diluer les sels minéraux. Les égoutter ou les presser dans les mains.

L'eau de rincage peut être donnée aux plantes.

Une fois réhydratées, les algues ne se conservent pas plus de 24 h sans les cuisiner.

## MODES DE CUISSON DES ALGUES

**Blanchir :** jeter les algues quelques minutes dans l'eau bouillante.

**Cuire à la vapeur :** certaines algues peuvent être cuites à la vapeur c'est le cas des laminaires.

**Griller :** cette technique convient très bien à la Nori.

**Frïre :** les laminaires et les noris peuvent être plongées dans un bain de friture.

## TEMPS DE CUISSON DES ALGUES

ulve ( laitue de mer )	Elle se cuit plus ou moins rapidement suivant la saison.
Palmaria Palmata ( Dulse )	Très tendre, elle se cuit en quelques minutes.
Laminaria digitata ( Kombu ) Laminaria saccharina ( Kombu royal )	Ces 2 algues étant solides et épaisses, 10 à 40 minutes de cuisson sont nécessaire.
Himanthalia elongata ( haricot de mer )	Elle se cuit entre 15 et 20 minutes selon la texture.
Porphyra ( nori )	Elle se cuit au moins 10 minutes.