

Tartare aux Algues

Ingrédients : *Pour 6 personnes*

- 30 g d'algues sèches en paillettes (laitue de mer, dulse, nori, wakamé)
- 1 cuillère à soupe de câpres
- 2 échalotes
- 1 oignon
- ½ jus de citron
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive, de tournesol, de sésame (ou autre selon vos goûts)
- cuillère à soupe de vinaigre de cidre
- sel et poivre



Préparation :

Avec algues sèches non réhydratées

- Hachez menues ou broyez les algues sèches
- Mélangez le jus de citron, le vinaigre de cidre, les huiles, le sel et le poivre et versez sur les algues sèches.
- Laissez les algues gonflées dans l'assaisonnement au moins 10 à 15 minutes (mieux quelques heures si vous pouvez)
- Pendant ce temps, hachez menues les échalotes, l'oignon, les câpres et mélangez le tout dans un saladier.
- Gouter et ajuster l'assaisonnement si nécessaire.

Avec algues sèches réhydratées

- Placez les algues dans une eau de source pendant 10 minutes
- Egouttez les et presser les algues à la main puis les hacher menues
- Hachez menus les échalotes, l'oignon, les câpres et mélangez le tout dans un saladier.
- Préparez l'assaisonnement en mélangeant le jus de citron, le vinaigre de cidre, les huiles, le sel et le poivre et mélanger le tout.
- Ajuster l'assaisonnement si nécessaire.