

Tartare aux algues fraîches du Croisic

Préparation

1 Rincez les algues et égouttez-les correctement.

2 Commencez par mixer les câpres, l'échalote, l'oignon et l'ail.
Hachez ensuite sommairement les algues et ajoutez-les dans le mixeur pour affiner le découpage mais sans trop insister !

3 Dans un bol, mélangez jus de citron, huiles, sauce soja et vinaigre.
Salez éventuellement.

Ajoutez cette sauce aux algues et mélangez, c'est prêt !
BON APPÉTIT...

Ingrédients (pour 4 personnes)

40g de dulse
20g de nori
20g de spaghetti de mer
20g de laitue de mer

une cuillerée à soupe de câpres
une demi-échalote et un oignon nouveau
deux pincées d'ail en poudre ou une gousse
une cuillerée à soupe de jus de citron
trois cuillerées à soupe d'huile (selon
votre goût)
une cuillerée à soupe de sauce de soja
une cuillerée à soupe de vinaigre (à votre
convenance)



Adresse postale :
5, rue Raymond Poincaré
44490 LE CROISIC

Entrée visiteurs :
Avenue de Saint-Goustan
44490 LE CROISIC

☎ 09 75 75 84 07

contact@lesjardins-delamer.fr
www.lesjardins-delamer.fr

f www.facebook.com/
jardins.dela.mer.lecroisic