TARTARE AUX ALGUES FRAÎCHES

Ingrédients

100 g d'un mélange d'algues (laitue de mer, dulse, wakamé)
1 cs de câpres
2 échalotes
1 cornichon aigre doux
10 cl d'huile d'olive
Sel et poivre

Préparation

Retirer la nervure centrale du wakamé
Rincer et dessaler les algues 10 mn ou plus si nécessaire, éponger
Hacher le tout grossièrement, rajouter les autres ingrédients et mixer

Remarque

Idéalement, préparer la veille.
Se conserve quelques jours au réfrigérateur.

Recette proposée par MarieJo d'après Festiv'Alg 2013
Troc-recettes du 18 / 5 / 2017