

SALADE D'ORANGES AUX SPAGHETTI DE MER

Ingrédients :

20 g de spaghetti de mer deshydratés

6 oranges

2 cuillères à soupe de miel

4 graines de cardamome (option)

Préparation :

Rehydrater les spaghetti de mer dans un saladier plein d'eau.

Renouveler l'eau 1 ou 2 fois pour, si besoin, les dessaler. Jeter l'eau.

A l'aide des ciseaux, couper les spaghetti de mer en petits morceaux.

Presser 1 orange et verser le jus sur les algues coupées.

Ajouter le miel et les graines de cardamome broyées. Mélanger bien.

Couper en rondelles les 5 autres oranges préalablement épluchées.

Déposer les rondelles sur un plat de service.

Répartir la sauce algue-miel sur les oranges et mettre au frais.



Recette présentée par Colette G d'après " Cuisiner les algues " / Edition Bret'Alg
Troc-Recettes du 22/1/2024 à Kerbors