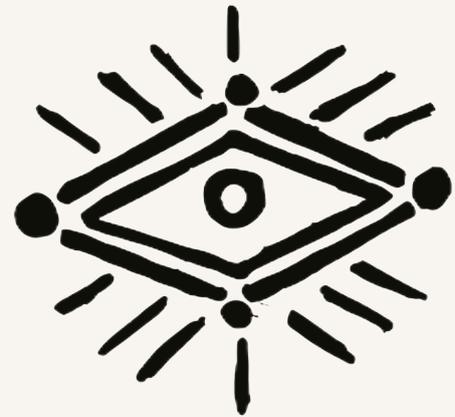


# Tartare d'algues maison



## **Ingrédients :**

50gr d'algues Kombu  
2 càs de salade du pêcheur  
2 gousses d'ail  
1 échalote  
1 càs de cornichons

## **Assaisonnement :**

1 filet d'huile d'olive, graines de sésame, jus de citron, sel et poivre

## **Préparation :**

- 1) Laissez tremper les algues une nuit pour les réhydrater.
- 2) Rincez abondamment et cuire les algues dans l'eau frémissante pendant 5 à 10 minutes.
- 3) Hachez l'ail, l'échalote et les cornichons.
- 4) Dans un bol, mélangez le tout en ajoutant la salade du pêcheur et les assaisonnements.



Bon appétit !