SALADE OCEANE "lot de 20 sachets de 50g"

Persil de la mer sélectionné par le Comptoir des Algues. Mélange de 3 algues déshydratées Dulse, Laitue de mer et Nori, récoltées en Bretagne. Permet la réalisation du tartare d'algues Alimentaires.



Marque : Thalado Comptoir des Algues
Référence : 1502-1000
Points de fidélité offerts : 73

Prix : 90.00€

Critères associés :
Algues : Algues en flocons

Salade du Pécheur - 1 Kg
La Salade du pêcheur est composée de trois algues récoltées à Roscoff.

Dulse
La dulse est riche en nutriments tels que les vitamines, les minéraux et les antioxydants. Elle est également une source de protéines et de fibres, ce qui en fait un aliment sain et nourrissant.

En termes de cuisine, la dulse peut être utilisée de différentes manières. Elle peut être consommée crue, séchée, ou même frite pour ajouter une saveur salée à divers plats. De plus, elle est parfois utilisée comme alternative végétarienne ou végétalienne aux produits à base de viande en raison de sa texture et de son goût uniques.

En résumé, la dulse est une algue marine délicieuse et nutritive qui peut être appréciée de nombreuses manières différentes en cuisine. Si vous souhaitez en savoir plus sur la dulse et ses utilisations, n'hésitez pas à me demander des informations supplémentaires!

laitue de mer
La laitue de mer, également connue sous le nom d'algue Ulva, est une algue verte comestible qui pousse dans les eaux côtières et les zones intertidales. Elle est utilisée comme aliment depuis des siècles dans de nombreuses cultures du monde entier.
La laitue de mer est riche en nutriments essentiels tels que les vitamines (A, C, E, K et certaines vitamines du groupe B), les minéraux (notamment le fer, le magnésium, le calcium et le potassium) ainsi que les fibres alimentaires et les protéines végétales.

Elle est réputée pour ses bienfaits pour la santé, notamment pour ses propriétés antioxydantes, anti-inflammatoires et antibactériennes. Elle peut aider à renforcer le système immunitaire, à améliorer la digestion, à réduire le risque de maladies cardiovasculaires et à favoriser la santé des os et des dents.

La laitue de mer peut être consommée crue, en salade ou en smoothie, ou cuite dans des plats tels que des soupes, des sautés ou des sauces. Il est important de bien la rincer avant de la consommer pour éliminer tout sable ou impureté.

Cependant, il convient de noter que certaines personnes peuvent être allergiques aux algues, y compris à la laitue de mer. De plus, il est recommandé de la consommer avec modération en raison de sa teneur élevée en sodium.

En résumé, la laitue de mer est une algue comestible riche en nutriments et bénéfique pour la santé. Elle peut être une excellente option alimentaire pour compléter une alimentation équilibrée et variée.

Nori
L'algue nori, également connue sous le nom scientifique Porphyra, est une algue comestible largement utilisée dans la cuisine japonaise pour envelopper le riz à sushi et d'autres plats. Elle est également consommée dans d'autres pays asiatiques comme la Corée et la Chine.
L'algue nori est récoltée dans des zones côtières rocheuses où elle pousse en grandes feuilles plates. Après la récolte, les feuilles sont séchées puis grillées pour obtenir une texture croustillante.

Cet aliment est riche en nutriments et est une bonne source de fibres, de protéines, de vitamines et de minéraux essentiels tels que le fer et l'iode. Il contient également des antioxydants et des acides gras oméga-3 bénéfiques pour la santé.

En plus d'être utilisée pour faire des sushis, l'algue nori peut également être consommée seule comme une collation croustillante ou utilisée comme ingrédient dans différentes recettes, comme les soupes, les salades et les plats sautés.

Déshydratées à basse température pour préserver leurs qualités nutritionnelles, ce mélange du pêcheur extrêmement facile à utiliser en cuisine.

Comme condiment, pour assaisonner vos salades, tartes, vinaigrettes, sauces, soupes ou parsemez les paillettes d'algues pour décorer un plat, et agrémentez en fin de cuisson une préparation chaude: omelettes, sauces...

La Salade du pêcheur est également une base préparation de vos court-bouillon de poisson et parfumera agréablement la cuisson du riz et des pâtes et des moules marinières.

La Salade du pêcheur, base de préparation du tartare d'algue alimentaires

Ce cocktail d'algues sert également de base à la préparation du Tartare d'algues, recette fraiche et iodée pour un apéritif marin ! Autre astuce pour l'apéro, mélangez quelques paillettes de salade du pêcheur avec un guacamole d'avocat.

Les paillettes d'algues peuvent être réhydratées ou incorporées directement dans la préparation.

Conservation : Maintenez les algues dans leur sachet, ou dans une boîte hermétique, à l’abri de la lumière et de l’humidité, pour leur assurer une longue conservation.

Composition : 100% algues

Prix au Kg : 90 €/kg

Lien vers la fiche du produit