

SALADE OCEANE 50g

La salade du pêcheur est un mélange de 3 algues déshydratées Dulse, Laitue de mer et Nori, récoltées en Bretagne. Elle permet notamment de réaliser du tartare d'algues.



Marque : Thalado Comptoir des Algues

Référence : 1502-50

Points de fidélité offerts : 5

Prix : 7.00€

Critères associés :

Algues : Algues en flocons

Salade océane BIO

La Salade du pêcheur est composée de ces **Dulse, de Laitue de mer et de Nori** récoltées en Bretagne aux alentours de Roscoff. Déshydratées à basse température pour préserver leurs qualités nutritionnelles, ce mélange du pêcheur est 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 parfumerait agréablement la cuisson du riz et des pâtes et des moules marinières.

La Salade du pêcheur, base de préparation du tartare d'algues

Ce cocktail d'algues sert également de base à la préparation du Tartare d'algues, recette fraîche 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.

INGREDIENTS : 100% algues

[Lien vers la fiche du produit](#)