

## **Tartare d'algues de Bretagne**

Réalisez vous-même votre tartare d'algues à partir de notre Salade du Pêcheur.



## **Tartare d'algues de Bretagne** **Tartare d'algues marines de Bretagne**

Ingrédients :

15 gr de [Salade du pêcheur](#), 1 petite cuillère de câpres, 6 cornichons, 1 échalote, 6 petits oignons blancs, huile d'olive, huile de noix, 8 olives dénoyautées, piment d'Espelette, sel, poivre.

Réhydratez les algues de le Salade du pêcheur 15 à 30 secondes dans de l'eau froide, puis égouttez les. Mixez grossièrement les cornichons, les oignons, les olives, les câpres et l'échalote. Mélangez avec les algues. Ajoutez deux pincées de piment d'Espelette, 2 cuillères à café d'huile d'olive et une cuillère d'huile de noix. Assaisonnez.

Vous pouvez déguster ce Tartare d'algues sur des toast à l'apéritif. Vous pouvez également l'intégrer dans la composition de vos salades de crudités, avec du saumon fumé, de la feta...

[Lien vers la fiche du produit](#)