

## Tartare d'algues et graines



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Salade d'algue déshydratée en boîte 100 g ALGAE GASTRONOMIE	0243740
0.1	Câpres capucines en boîte 4/4 MARTINS	0155481
0.1	Cornichons au vinaigre en dés en poche 420 g HUGO REITZEL	0222323
0.015	Echalote lyophilisée en cube en boîte 155 g	0170861
0.02	Graine de lin BIO en sachet 500 g LA PLANTE	0244939
0.1	Huile vierge de cacahuète en bouteille 25 cl GUENARD	0097271
0.05	Vinaigre floral Romeiko géranium en bouteille 250 ml SENS GOURMET	0231212
PM	Fleur de sel de Guérande IGP en sachet 500 g TRADYSEL	0094131
PM	Poivre noir du Kerala en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0244929
1	Feuilles de brick	~

### Étapes de préparation

- 1 Réhydrater la salade d'algues dans l'eau pendant 10 minutes puis égoutter.
- 2 Hacher finement la salade d'algues.
- 3 Dans un cul de poule, mélanger à la salade d'algues, les câpres hachées finement, les cornichons taillés en brunoise, le gingembre, les échalotes, les graines de lin, l'huile de cacahuète et le vinaigre floral puis assaisonner de fleur de sel et de

- 3 poivre Kerala.
- 4 Bien mélanger tous les ingrédients.
- 5 Couper la feuille de brick en fines lanières, former un nid sur une plaque à pâtisserie puis mettre 2 minutes au four 200°.
- 6 Disposer le nid au centre d'une assiette puis dresser le tartare d'algues par-dessus en lui donnant la forme d'une demi-sphère.