

TAPENADE D'ALGUES

Source : Petits plats japonais, Laure Kié, Ed. Marabout

Pour 8-10 personnes

Temps de préparation : 10 min

Ingrédients

100 g d'algues fraîches (au choix : wakamé, laitue de mer, nori...)

le jus d'1 citron

10 cl d'huile d'olive

1 échalote épluchée

1 cs de pâte de uméboshi (peut être remplacé par des câpres)

Préparation

Laver les algues sous l'eau courante pour ôter le sel.

Presser avec les mains pour être sûr d'enlever le maximum d'eau.

Passer tous les ingrédients au mixer.

Servir en canapé à l'apéritif sur du pain des fleurs, des rondelles de radis noir, concombre, barquette d'endives...

Peut également accompagner des crudités, du poisson ou des légumes à la vapeur.

Astuce : cette recette peut être réalisée avec des algues sèches. Dans ce cas, faites les tremper dans l'eau pour les réhydrater.