



SASHIMI DE DAURADE AUX ALGUES AIGRES-DOUCES

Categoria: Deuxième plats **Tempo di preparazione:** 10 minutes **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 350 g de daurade
- 1 tomate verte
- 1 citron vert
- Quelques feuilles de basilic frais
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- Sel au goût
- Poivrer au besoin
- 100 g d'algues dessalées
- 1 cuillère à café de moutarde
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
- 1 cuillère à soupe de soja à faible teneur en sel

Un deuxième plat certes impressionnant mais qui se prépare en seulement 10 minutes... Essayez vous-même !

Difficulté : **facile**

Coût : **moyen**

Temps de préparation : **10 minutes**

Portions : **4 personnes**

Préparation

Prenez la daurade et coupez-la en sashimi, ajoutez du sel.

Préparez une vinaigrette avec une cuillère à soupe d'eau, une demi-tomate verte, du citron vert, du basilic et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge. Assaisonnez la

daurade.

Assaisonnez les algues avec une sauce composée d'1 cuillère à soupe de moutarde, 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc, 1 cuillère à soupe de soja pauvre en sel et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge.

Disposez le sashimi avec sa vinaigrette en forme de croissant sur l'assiette et décorez-le avec le reste de tomate verte coupée en petits morceaux. Placez les algues au centre de l'assiette et servez. Bon appétit !

