

Salade de tomates aux algues



🍴 4 portions · ⌚ prep. 10m

Tomates en cubes marinées à l'huile d'olive et citron, garnies de lanières d'algue nori. Simple, frais et iodé.

France

INGRÉDIENTS

☐ tomates grappes, <i>en cubes de 1,5 cm</i>	600 g	☐ jus de citron	3 càs
☐ feuille de nori	1	☐ sel fin	8 g
☐ huile d'olive	3 càs		

PRÉPARATION

1. Couper les *tomates grappes*. Couper la *feuille de nori* dans le sens de la longueur, plier chaque demi-feuille et la couper en fines lanières.
2. Verser l'*huile d'olive* et le *jus de citron* sur les tomates, ajouter le *sel fin*. Déposer les lanières de nori par-dessus. Bien mélanger juste avant de servir pour hydrater les algues.