

## Tapenade d'algues



### Ingrédients pour 8 personnes à l'apéritif

- 12 c. à s. (ou 15g) d'algues en paillettes
- 2 c. à s. de câpres
- 2 c. à s. de jus de citron
- 15 cl d'eau
- 15 cl d'huile d'olive
- 30 g de graines de courge et de tournesol
- 1 pincée de sel

Faites griller les graines de courge et de tournesol à sec (sans matière grasse) dans une poêle en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Passez l'ensemble des ingrédients au mixeur. Réfrigérez au moins 1 heure avant de déguster. Se conserve pendant 1 semaine.

Cette tapenade peut se déguster en apéritif sur des toasts ou avec des crudités ou en accompagnement d'un poisson ou de légumes.