



Mayonnaise aux algues Bretonnes et huile du Sud-Ouest, le tout 100% Bio ! Le meilleur du Sud-Ouest et de la Bretagne...



Pour l'apéro entre potes

Wraps apéritif thon / mayozalgues

Pour 4. Egouttez une boîte de thon au naturel, écrasez-le dans un bol. Ajoutez 2 cuil. à soupe de fromage blanc et 2 cuil. à soupe de mayozalgues. Salez, poivrez. Garnissez 4 tortillas du mélange au thon et de feuilles de salade. Enroulez les tortillas comme des boudins et découpez en tranche de 1 cm, piquez chaque morceau avec un cure dent et servez frais.

Vous pouvez ajouter des tranches de tomate ou de concombre, du saumon fumé ou d'autre poisson.



Pour rendre ta moitié in love

Merlu friture verte, mayozalgues

Pour 2. Dans un saladier, versez 100g de farine avec 1/2 cuil. à café de thé matcha. Ajoutez 12cl de bière, 1 cuil. à soupe d'huile d'olive et 1 pincée de sel pour obtenir la consistance d'une pâte à crêpes. Coupez 3 tomates cerises en petits dés pour les ajouter dans le pot de mayozalgues. Faites chauffer de l'huile de friture à 180° C. Trempez 2 pavés de merlu de 200g dans la pâte et faites-les frire 6 à 7mn, en les retournant pendant la cuisson. Epongez-les sur du papier absorbant puis servez-les avec la mayozalgues.

Vous pouvez ajouter de l'estragon dans la pâte pour plus de goût.



Pour épater ta belle mère

Salade de moules marinières et pommes de terre

Pour 4. Préparez 1kg de moules marinières avec coquille (ou achetez 500g de moules cuites à la marinière décortiquées). Faites cuire 6 pommes de terre à l'eau avec la peau pendant 25min dans l'eau bouillante. Egouttez-les et attendez qu'elles refroidissent pour les éplucher et les couper en morceaux dans un saladier. Ajoutez les moules froides sans coquille, l'échalote et un peu de jus qui aura servi à la cuisson des moules. Ajoutez un pot de mayozalgues, un peu de vinaigre. Salez et poivrez.

Vous pouvez ajouter des morceaux de cornichon ou de l'oignon frais pour une salade plus relevée.



Pour le plaisir des enfants

Onigri thon mayonnaise

Pour 4. Faire cuire 300g de riz à sushi. Egouttez une boîte de thon, le mettre dans un bol et mélangez avec 3 cuil. à soupe de mayozalgues. Trempez les mains dans l'eau et ajoutez un peu de sel sur vos mains. Prendre un peu de riz au creux de la main, faire un petit puit, ajoutez une cuillère de thon à l'intérieur du puit puis refermez avec du riz. Faire une boule en forme de triangle avec cette préparation et enrroulez avec une feuille d'algue à maki. Ajoutez une pointe de thon/mayozalgues sur le dessus.

Tous les goûts du Sud-Ouest ! Fabrication 100% Française - zéro additif

+ D'INFOS SUR WWW.LESSAUCESMORIN.COM

