

# CAVIAR VEGETAL

Préparation : 10' de préparation + 5' de cuisson

Matériel : 1 planche à découper, 1 casserole + 1 petit saladier



## Ingrédients pour 10 toasts :

- 1/2 feuille d'algue nori grillée (2 grosses cc)
- 200 ml d'eau
- 20 g de perles de tapioca (2cs)
- 2 cs de sauce soja tamari
- sel, poivre

## Préparation

1- réduisez la feuille de nori en paillettes à l'aide d'un moulin. Portez l'eau à ébullition avec les paillettes d'algue, baissez le feu et ajoutez le tapioca

2 – faites cuire un peu moins de 5' à feu moyen. En regardant de près, les grains doivent ressembler à des bulles transparentes avec une perle blanche à l'intérieur.

3 – versez la préparation dans un bol et recouvrez de sauce soja avant de bien mélanger. Laissez refroidir au réfrigérateur.

**Dégustation** : servez sur des toasts (blinis, pain brioché ou complet grillé, fines tranches de céleri rave cru, etc.) ou avec des pommes de terre et décorez de crème végétale et de zestes d'agrumes.