

Taboulé breton



Pour 6 personnes :

200 g de graines de sarrasin

1 boîte de thon au naturel

2 tomates

1 échalote

$\frac{1}{2}$ concombre

1 CS de paillettes d'algues séchées

1 dizaine de radis

- Faire cuire les graines de sarrasin dans un grand volume d'eau salée, pendant 15 minutes. Laisser reposer le tout pendant 5 minutes supplémentaire, à couvert et égoutter soigneusement. Réserver.
- Laver, couper et égrainer les tomates. Les tailler en petits cubes. Faire de même avec le concombre, après l'avoir éplucher.
- Éplucher l'échalote et la ciseler finement. Couper les radis en fines tranches.
- Quand les graines de sarrasin sont froides, les mettre dans un saladier et ajouter les dés de tomates et de concombre, l'échalote ciselée et les tranches de radis.
- Émietter le thon par dessus.
- Saupoudrer de paillettes d'algues séchées et laisser reposer au frais jusqu'au moment de servir.

