



Makis saumon concombre



4 pers



15 mn



Les ingrédients

- 1 concombre
- 2 tranches de saumon fumé
- 1 avocat
- 2 c. à café de fromage frais à tartiner
- 1 c. à soupe de graines de sésame

La recette

Etape 1

Éplucher et couper les avocats en tranches.

Etape 2

Laver le concombre et, à l'aide d'un économe, trancher en fines lamelles dans le sens de la longueur.

Etape 3

Sur une planche, déposer les tranches de concombre en les superposant légèrement (comme pour créer une feuille d'algue).

Etape 4

Essuyer le dessus avec du papier absorbant.

Etape 5

Tartiner l'ensemble avec du fromage frais à tartiner.

Etape 6

Répartir les tranches de saumon sur le fromage, puis ajouter les tranches d'avocat par-dessus.

Etape 7

Rouler la préparation comme un maki classique.

Etape 8

Trancher le rouleau en bouchées.

Etape 9

Parsemer de graines de sésame avant de servir.

