

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.