

Makis revisités

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
2	20-25 minutes	0 minutes
MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION :		
DÉJEUNER DÎNER BRUNCH COLLATION AMUSE-BOUCHE		



RECETTE CRÉÉE PAR
Dominique Témureau, Expert Boulanger
APAC

Liste d'ingrédients



Ciabatta à l'huile d'olive 60CISA
Quantité : 1

2	Feuilles d'algues pour maki
---	-----------------------------

60 g	Saumon à sashimi
------	------------------

60 g	Thon rouge à sashimi
------	----------------------

	Concombre
--	-----------

	Mayonnaise
--	------------

	Sauce soja
--	------------

	Wasabi
--	--------

Préparation

ÉTAPE 1

Trancher la ciabatta cuite en deux dans le sens de la longueur et retirer les croûtes des côtés de chaque tranche.

ÉTAPE 2

Les déposer sur des feuilles d'algues séchées.

ÉTAPE 3

Couper le concombre en quatre dans le sens de la longueur, ainsi que le saumon et le thon rouge pour obtenir des bâtonnets carrés de 1x1 cm.

ÉTAPE 4

Placer les bâtonnets de concombre sur l'une des tranches avec un peu de mayonnaise au centre.

ÉTAPE 5

Pour les makis de saumon et de thon, verser un peu de sauce soja sur la ciabatta, puis déposer le poisson.

ÉTAPE 6

Rouler délicatement la tranche de ciabatta avec la feuille d'algue, en veillant à ce que la partie supérieure rejoigne la partie inférieure. Réfrigérer.

ÉTAPE 7

Couper le rouleau de maki en 6 pièces d'environ 3 cm chacune. Servir de la sauce soja et du wasabi.

