

Makis de foie gras aux abricots secs

Préparation 20 mn

Sans cuisson

Réfrigération 2 h

Les ingrédients :

1 magret de canard fumé finement tranché

Du foie gras mi-cuit

Piment d'Espelette

Des abricots secs

Sur le plan de travail disposer un rectangle de film étirable. Poser la moitié des tranches de magret en les faisant se chevaucher légèrement. Recouvrir de bâtonnets de foie gras à température ambiante, saupoudrer de piment d'Espelette. Garnir ensuite avec des bâtonnets d'abricots secs posés sur le foie gras. Rouler en boudin en vous aidant du film étirable. Nouer les extrémités et mettre au frais 2 h. Pour servir retirer le film étirable et couper en tranches.

Il pourra être utile suivant la longueur des tranches d'en faire 2 lignes se chevauchant pour pouvoir rouler facilement les makis. J'ai par ailleurs choisi de couper les makis en laissant le film puis ai retiré le film des makis ensuite.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>