

## **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. Recommencer avec le reste du magret.

Pour servir retirer le film étirable et couper en tranches.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>