



Ingrédients pour 3 personnes

- 2 feuilles de salade sucrine
- 1/4 de tomate
- 1 asperge blanche en conserve
- 1 gésier de canard confit
- 30g de foie gras entier de canard mi-cuit
- 3 tranches de magret fumé
- 1 feuille de riz

Ingrédients sauce Maki

- 1/2 cuillère à soupe sauce soja
- 2 cuillères à soupe d'huile de sésame
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 filet de jus de citron vert
- 1/2 cuillerée à café de gingembre frais rapé

Assaisonnement

- Vinaigrette parfumée, framboise noisette, sauce aux épices, sauce aigre douce, sauce maki



Temps >>



Préparation
15 min



Cuisson
0 min

Préparation

•Après nettoyage de la salade rincez les tomates, les vider au couteau ou à la cuillère, les découper en lamelles dans le sens de la longueur.

•Préparez l'asperge en la débarrassant de l'humidité dans du papier absorbant.

Montage des makis :

•Humidifiez à la main la feuille de riz, la poser sur une planche de travail.

•Posez les 2 feuilles de salade sur la longueur, l'asperge, rajoutez des lamelles de tomates, les gésiers confits émincés, les tranches de magrets fumés et le foie gras mi-cuit coupé dans la longueur.

•Roulez le maki en le compressant, coupez les extrémités, et taillez 3 portions régulières dans le maki.

Sauce maki

•Dans un bol, versez une 1/2 cuillère à soupe de sauce soja, le miel, l'huile de sésame et terminez avec un filet de citron et le gingembre. Mélangez bien avec un fouet et c'est prêt !