

Suchis

INGREDIENTS :

- 1 concombre,
- Fromage frais (Genre St Môret),
- Riz cuit Basmati,
- Truite fumée,
- Avocat,
- Aneth,
- Graines de sésame,
- Mayonnaise épicée

PREPARATION :

- 1) Prépare le concombre : Le couper dans la longueur en fines lamelles à l'aide d'une mandoline ou d'un économe,
- 2) Dispose les lamelles côte à côte sur du film plastique en les faisant légèrement se chevaucher,
- 3) Éponger délicatement les tranches avec du papier absorbant pour retirer l'excès d'eau,
- 4) Tartiner une fine couche de fromage frais sur toute la surface,
- 5) Ajouter une ligne de riz cuit, un peu de truite fumée, des tranches d'avocat,
- 6) Rouler délicatement le tout à l'aide du film plastique pour former un joli boudin,
- 7) Placer au frais quelques minutes si besoin pour faciliter la découpe,
- 8) Retirer le film et couper en tronçons façon makis,
- 9) Ajouter un peu d'aneth, des graines de sésame, et une touche de mayonnaise épicée.