

Maki de Chèvrerousse d'Argental au jambon sec

Informations

Personnes : 4
Préparation : 30 min.



Ingrédients

- 160 g de Chèvrerousse d'Argental
- 3 belles tranches de jambon sec
- 40 g de tomates séchées Sud'n'Sol
- 60 g de concombre
- ½ botte de baby-basilic
- Poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Découpez le fromage en tranches épaisses.



2. Parallèlement, découpez les tomates séchées en lanières, le concombre en bâtonnets et une tranche de jambon en deux dans le sens de la longueur.
3. Lavez le basilic.
4. Sur une feuille de papier film, déposez une tranche et demie de jambon sec. Placez dessus une tranche de fromage. Au milieu de celle-ci, posez un bâtonnet de concombre, les lanières de tomates, parsemez de feuilles de basilic et assaisonnez de quelques tours de moulin à poivre. Recouvrez d'une autre tranche de fromage puis roulez très serré afin d'obtenir un cylindre parfait. Réservez au frais.
5. Au moment de l'apéritif, découpez en makis en gardant le film pour ne pas déstructurer le rouleau.
6. Retirez le film et servez bien frais pour un instant convivial.

? **Astuce** : Dans cette recette, il est possible de remplacer le jambon par une tranche fine de saumon fumé. Remplacez le concombre par une asperge verte et la tomate séchée par des lanières de poivrons marinés. Le basilic est facilement remplaçable par de l'estragon frais.