



Ingrédients

Pour 3 personnes

- 2 Feuilles de salade sucrine
- ¼ de Tomate
- 1 Asperge blanche en conserve
- 1 Gésier de Canard confit
- 30 g de Foie gras entier de canard mi-cuit
- 3 Tranches de magret fumé
- 1 Feuille de riz
- ½ c.à.s de Sauce soja
- 2 c.à.s de d'Huile de sésame
- 1 c.à.s de Miel
- 1 Filet de jus de citron vert
- ½ c.à.c de Gingembre frais

Préparation :

- Après nettoyage de la salade, rincez les tomates, les vider au couteau ou à la cuillère, et 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 les 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, verser une ½ cuillère à soupe de sauce soja, le miel, l'huile de sésame, et terminez avec un filet de citron et gingembre. Mélangez bien avec un fouet et c'est prêt !