

# Truite fumée façon maki

apéro chic...  
*Soir de fête*

Truite fumée,  
fromage frais,  
herbes (ciboulette,  
oignon nouveau,  
coriandre),  
graines germées,  
courgettes



Tartiner une tranche de truite de fromage frais aux herbes. Déposer au milieu de la courgette en très fins bâtonnets. Rouler à l'aide d'un film alimentaire pour former un boudin et entreposer au frais au moins 1 heure.

Trancher en tranches pas trop fines, déposer dans des coupelles ou des cuillères chinoises. Arroser d'un filet d'huile d'olive et de quelques gouttes de vinaigre balsamique. Décorer avec une jeune pousse d'épinard et/ou quelques graines germées.

<http://histoiredepote.canalblog.com>  
D'autres recettes sur : <http://danslacuisine.free.fr>  
Contact : [danslacuisine@free.fr](mailto:danslacuisine@free.fr)

histoire Qui est-ce qui fait la vaisselle ?  
de popote 