

Makis truite fumée - betterave accompagné de sa sauce au fromage blanc



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
200 g	Betteraves rouges assaisonnées en dés en boîte 4/4 AVRIL	0045600
8 centilitres	Huile d'olive extra vierge Prodigueuse en bouteille verre 50 cl BORGES	0042475
PM	Poivre blanc moulu en sachet 1 kg DUCROS	0045638
250 g	Salade mâche	~
200 g	Sauce salade et sandwich à la bulgare en flacon 1 L AMORA	0091295
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
600 g	Truite fumée	~

Étapes de préparation

- 1 Réaliser un houmous de betterave en passant au mixer les betteraves le sel et le poivre. Emulsionner ensuite avec l'huile d'olive et réserver au frais.
- 2 Disposer harmonieusement les tranches de truite fumée les unes à côté des autres et garnir au centre de houmous puis rouler l'ensemble et réserver au frais.
- 3 Trancher en biseau des "makis" de truite et disposer sur une assiette accompagné de sauce bulgare et de mâche.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Pays d'Oc blanc IGP 2016



en bouteille 75 cl LES CONVIVIALES DOMAINE MAS NEUF