

# Maki Zen au Chèvre



Pour  
4 personnes



Préparation  
80 minutes

## Ingédients

<b>Tost'O'Chèvre</b> <b>Soignon Professionnel</b>	..... 150 g
<b>Algues séchées</b>	..... 4 feuilles
<b>Saumon fumé</b>	..... 4 tranches
<b>Bambou</b>	..... 1 natte

## Les étapes de la recette

- Couper les feuilles d'algues en deux.
- Disposer une tranche de saumon fumé et la couper deux.
- Étaler le Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel sur les feuilles d'algues.
- Disposer une bande de la tranche de saumon fumé par-dessus.
- Rouler les demi-feuilles d'algues garnies dans la natte de bambou.
- Former un cylindre bien serré.
- Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.
- Couper chaque rouleau en petits tronçons.

## Pour réaliser cette recette



Tost'O'Chèvre

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)