

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



10 MIN



15 MIN



4 p.



Crémant

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

MAKIS AU FOIE GRAS

Ingrédients

- 200 g de riz à sushi
- 1/2 tasse à café de vinaigre de riz
- 2 c. à. c de sel
- 1 c. à. c de sucre
- Magret de canard
- Foie gras de canard
- 1 pot de confit d'oignons
- Quelques feuilles d'épinards

- Rassembler les ingrédients nécessaires à la préparation des makis.
- Cuire le riz dans 3 fois son volume en eau pendant 10 à 15 min. Le laisser refroidir et l'assaisonner avec le vinaigre de riz, le sucre et le sel. Blanchir quelque secondes les feuilles d'épinard et les essuyer sur un torchon propre.
- Dérouler du film étirable sur une planche. Déposer un carré de riz et bien l'aplatir avec la paume de la main (sur 15 cm de côté). Recouvrir avec des feuilles d'épinards. Tapisser les épinards sur un film étirable et retourner le tout. Ôter le film et étaler le confit d'oignons. Recouvrir de magret de canard.
- Couper le foie gras en bâtonnets et les placer à chaque extrémité. Rouler le tout à l'aide du film étirable, bien serrer les extrémités et laisser reposer au frais. Découper en tronçon et ôter le film étirable délicatement.