



*Riz, céréales et pain*  
**Makis dessert**



**1h10** **30 min** **10 min** **30 min** **658**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour **10** personnes

**Ingrédients pour les  
makis**

350 g **Céréales**  
250 **Marshmallow**  
20 **Bonbon(s)**  
125 g **Beurre**  
1 trait **Huile d'olive**

**Étape 1**

Préparation de la pâte

- 1 Prendre une casserole à fond épais, faire fondre le beurre à feu doux.
- 2 Une fois le beurre fondu, incorporer les chamallows. Bien mélanger avec une cuillère en bois afin d'obtenir une pâte homogène.
- 3 Les faire fondre à feu moyen pour éviter de brûler le tout.
- 4 Lorsque la pâte devient crémeuse, stopper la cuisson et retirer la casserole du feu.
- 5 Poser la casserole sur un plan de travail et incorporer le riz soufflé. Mélanger le tout avec la cuillère en bois.
- 6 Prendre une plaque à pâtisserie et huiler avec les doigts.
- 7 Ne pas oublier les côtés car le mélange est particulièrement collant et il faudra plus tard le désolidariser de ce support.
- 8 Verser le mélange sur la plaque à l'aide de la cuillère en bois et l'étaler avec les mains.
- 9 S'enduire les mains d'huile pour éviter qu'elles ne collent à la pâte.

Une fois la pâte bien étalée en forme de rectangle, elle

10 Une fois la pâte bien étalée en forme de rectangle, elle est prête. Réserver au frais.

## Étape 2

### Confection des rouleaux

- 1 Sortir la plaque du réfrigérateur. Huiler le makisu pour que la pâte n'y colle pas.
- 2 Récupérer un peu de pâte avec les doigts et l'étaler en bas de la natte. Placer les bonbons acidulés en bas de la préparation les uns derrière les autres.
- 3 Rouler ensuite délicatement la natte en la tenant entre les index et les pouces tout en maintenant la garniture.
- 4 Effectuer un tour complet et couper le surplus de pâte.
- 5 S'assurer au toucher que le maki est bien serré. Rouler à nouveau le makisu, tirer pour serrer au maximum et ajuster la forme.
- 6 Couper ensuite le maki dans la largeur en son centre puis créer de petits tronçons réguliers d'environ un centimètre et demi d'épaisseur.

## Étape 3

### Dressage

- 1 Prendre les lanières de bonbons acidulés et les rouler autour de chaque maki.
- 2 Faire un tour, puis couper le reste de la lanière.
- 3 Utiliser des bonbons de couleurs différentes pour donner de la vie aux makis et disposer sur une planche en bois.