



Finger food

Sandwichs roulés comme des makis



30 min 30 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

230

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

6 tranche(s) **Pain de mie**
2 tranche(s) **Saumon fumé**
1 branche(s) **Aneth**
30 g **Chèvre frais**
1 tranche(s) **Jambon cuit**
1 c. à soupe **Tapenade**
30 g **Roquefort**
20 g **Noix (cerneau)**

Étape 1

Préparation du pain de mie

- 1 Couper les bords du pain de mie avec un grand couteau.
- 2 Aplatir les tranches de pain de mie avec un rouleau à pâtisserie.
- 3 Recouper un peu les bords pour les égaliser.

Étape 2

Montage des sandwichs au saumon

- 1 Tartiner de chèvre frais deux tranches de pain de mie aplaties .
- 2 Disposer le saumon fumé dessus. Réserver.

Étape 3

Montage des sandwichs jambon/tapenade

- 1 Tartiner de tapenade deux tranches de pain de mie aplaties.
- 2 Disposer le jambon dessus. Réserver.

Étape 4

Montage des sandwichs Roquefort/noix

- 1 Dans un bol, écraser le Roquefort avec une fourchette pour l'assouplir et le rendre crémeux.
- 2 Concasser les noix finement avec un couteau (ou les mixer).
- 3 Tartiner de Roquefort deux tranches de pain de mie aplaties.
- 4 Ajouter la poudre de noix par dessus. Réserver.

Étape 5

Dressage des sandwichs roulés

- 1 Disposer une tranche garnie sur la natte en bambou. Avec l'index et le pouce, rouler la tranche sur elle-même en pressant au maximum.
- 2 Faire la même manipulation avec les tranches restantes.
- 3 Avec un couteau bien aiguisé, couper des rondelles épaisses (1,5 cm de long).
- 4 Les disposer dans un plat. Décorer les roulés de saumon avec l'aneth.