



# RECETTE

## MAKIS de pommes Chantecler ou Tentation®

*une recette de Charles Soussin*

### INGRÉDIENTS :

- 2 pommes Blue Whale
- 100 g de riz à sushi
- 4 feuilles de Nori
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de riz
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe de sésame blanc
- 1/2 citron
- 100g de fromage blanc
- 3 brins de menthe



### PRÉPARATION :

- Cuire le riz à sushi.
- Dissoudre le sucre dans le vinaigre.
- Verser sur le riz cuit et laisser refroidir.
- Tailler les pommes Chantecler en bâtonnets Citronner et mettre de côté.
- Mélanger le fromage blanc avec la menthe taillée finement.
- Déposer le riz sur la feuille de Nori sur une natte filmée.
- Saupoudrer de sésame et retourner.
- Tartiner du mélange fromage blanc et menthe, ajouter les pommes et rouler.
- Placer au frais 20 minutes.

Tailler en tronçon comme des makis et déguster!

