

Makis campagnards



Ingrédients j'ai modifié les proportions pour avoir une bonne douzaine de makis

- 1 gros poireau
- 2 pommes de terre moyennes
- 20 g de cerneaux de noix
- 20 g de beurre
- 20 g de lardons, *j'ai pris du lard cuit fumé*
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 4 cuillères à soupe d'huile de noix
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- sel, poivre

Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante salée environ 20mn. Réduisez-les en purée avec le beurre. Assaisonnez. Ajoutez les cerneaux de noix hachés. Faites dorer légèrement les lardons si le lard n'est pas cuit. Réservez.

Enlevez les feuilles les plus vertes du poireau, lavez-le. Coupez-le en 2 dans le sens de la longueur et faites-le cuire à la vapeur 10mn et détachez les feuilles une à une. Sur chaque feuille, déposez un peu de purée, placez les lardons au centre et rouler comme des makis.

Dans un bol, préparez une sauce en mélangeant la sauce soja, le vinaigre balsamique, ajoutez l'huile de noix et assaisonnez.

Dégustez les makis froids ou tièdes arrosés d'un peu de leur sauce.

Le Flo des saveurs février 2014