

# Les Makis déguisés en Sushis !

Nombre : 24

Temps de Préparation : 15mn

Total du temps à prévoir : 15 mn

## Ce qu'il vous faut :

**6 tranches de Pain de mie**  
**150 gr de fromage frais aux herbes** (Type St Moret ou Mme Loic)  
**100 gr de Tranches de Saumons fumés** (ou de la brissures)  
**Graines de Pavots**

## Le Post'it d'Aramis

Vous pouvez réaliser ces Makis en y mettant d'autres ingrédients du type rillettes de thon, de canard... et bien d'autres choses ...

Parfait pour un buffet, cependant pour un apéritif, je vous invite à couper vos rouleaux en 5 afin de faire de plus petites bouchées !

## Une présentation originale!



Otez le bord des tranches de pain de mie.

**Aplatissez** les tranches avec un rouleau à pâtisserie

**Tartinez** ensuite les tranches avec le fromage frais, à l'aide d'une spatule.

**Déposez** un morceau de saumon afin de ne recouvrir que la moitié d'une tranche de pain de mie.

**Roulez** délicatement la tranche en serrant au fur et à mesure, (vous pouvez vous aider d'un Tapis à Sushi!)

**Recouvrez** l'extérieur de votre rouleau d'une très légère couche de fromage frais et roulez-la dans des graines de pavots.

**Coupez** les bouts disgracieux du rouleau puis coupez-le en 4 petites bouchées égales.

**Réitérer** l'opération avec les autres tranches!