



## Makis de poireaux

Derek Désir – Conseiller Culinaire  
Facebook : derek.couleurcuisine  
[derek.couleurcuisine@gmail.com](mailto:derek.couleurcuisine@gmail.com)  
Tél. : 06 27 44 61 79

Amap l'Olivier :  
Tél. : 06 26 94 13 83

[www.amap-olivier.fr](http://www.amap-olivier.fr)  
Facebook : amap l'olivier  
[contact@amap-olivier.fr](mailto:contact@amap-olivier.fr)

### Ingrédients

3 poireaux  
150 g fromage frais  
100 g dés de jambon  
herbes fraîches  
Fleur de sel au yuzu  
Poivre phu quoc rouge



### Recette

:

Portez un grand volume d'eau salée à ébullition. Coupez les racines et le haut des feuilles des poireaux puis tranchez-les en deux dans le sens de la longueur. Nettoyez bien sous un filet d'eau froide en séparant les feuilles.

Plongez les poireaux dans l'eau à frémissement et blanchissez-les pendant 3 à 5 minutes (surveillez la cuisson, les bandes de poireau doivent être cuites mais ne pas se défaire). A la fin de la cuisson passez immédiatement sous l'eau froide ou égouttez.

Étalez les feuilles bien à plat sur un torchon et tamponnez avec un papier absorbant pour les sécher. Mettez le fromage frais dans un bol, assaisonnez en sel et poivre puis travaillez à la fourchette pour l'assouplir. Ajoutez les dés de jambon et des herbes fraîches ciselées (un peu de ciboulette par exemple) et mélangez.

Déposez une petite quantité du mélange au fromage frais au bout blanc d'une des bandes de poireau et roulez en makis en serrant bien. Recommencez l'opération avec toutes les bandes de poireau.

Présentez les makis décorés d'herbes fraîches et dégustez bien frais à l'apéritif!