

SNACKING



**SODIAAL**  
PROFESSIONNEL

# Maki de Fourme d'Ambert AOP

Recette réalisée avec



Un goût délicat, fruité  
et légèrement salé.  
Une texture fondante  
et crémeuse.  
Fabriquée dans notre  
fromagerie de Saint  
Flour



1 personne

1,00 € HT / portion



## Maki de Fourme d'Ambert AOP



- **20 g de dés de Fourme d'Ambert AOP La Vie de Château**
- 25 g de bleu Gourmage La Vie de Château
- 15 g de melon type charentais
- 2 g de céleri branche
- 25 g de courgette
- 20 g de radis rouge
- 20 cl de crème liquide 30% de MG Baignes
- Assaisonnement

1/ Réaliser la sauce au bleu : couper en cube le fromage bleu puis le mixer avec la crème liquide pour obtenir une sauce nappante et ferme. Incorporer les dés de Fourme d'Ambert AOP dans la sauce.

2/ Nettoyer tous les légumes. Emincer finement les radis avec une mandoline et conserver dans de l'eau glacée.

3/ Emincer finement les courgettes dans le sens de la longueur afin de les rouler facilement.

4/ Eplucher le melon et réaliser de longues et fines tranches dans la chair (autant de tranches de melon que de courgette). Réaliser une très fine brunoise avec la chair de melon et l'incorporer à la sauce au bleu.

5/ Monter les makis : étaler une tranche de courgette, et la couvrir d'une tranche de melon. Napper de sauce puis rouler les makis. Dresser en décorant avec les feuilles jaunes de céleri et les radis émincés.

*Astuce du chef*

A la place des courgettes, réaliser ces makis avec d'autres légumes comme le concombre.