



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes

# **M A K I**

CONCOMBRE,  
**FROMAGE FRAIS**  
**AUX ABRICOTS**

Les produits d'Auvergne-Rhône-Alpes  
nous régalent !





## MAKI CONCOMBRE, FROMAGE FRAIS AUX ABRICOTS

Proposé par l'Interprofession des fruits et légumes frais



4 PERSONNES



20 MIN.

### INGRÉDIENTS

- 1 concombre
- 150 g de fromage frais
- 4 abricots
- Quelques brins de ciboulette
- Sel
- Poivre du moulin

Lavez et essuyez le concombre (conservez la peau). À l'aide d'une mandoline ou d'un économe, réalisez des lanières de concombre (conservez les parures – restes de chair – pour un smoothie ou une salade). Salez et réservez les lanières dans une passoire.

Lavez et dénoyotez les abricots. Coupez-les en petits dés.

Rincez et ciselez finement la ciboulette.

Dans un bol, mélangez le fromage frais, la ciboulette ciselée et les dés d'abricot. Salez, poivrez.

Répartissez la préparation à l'une des extrémités de chaque lanière de concombre et enrroulez-la sur elle-même de sorte à obtenir un « maki ». Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.

Dégustez bien frais