



MAKI DE RIGOTTE DE CONDRIEU

Ingrédients :

Rigotte de Condrieu fraîche	:	1 pièce
Rigotte sèche de Condrieu	:	1/3
Baton de Ciboulette	:	7
Echalote	:	1/2
Pomme Grany Smith	:	1/3
Pistache concassée	:	30 g
Crème fraîche liquide 30%	:	6 cl
Oignons rouge	:	1/3
Vin blanc de Condrieu	:	3 cl
Feuille de Nori	:	1
Sel, Poivre, Miel au Thym		

Mise en œuvre :

Travailler la Rigotte fraîche avec la crème et le vin de Condrieu pour obtenir la consistance d'une crème.

Tailler l'échalote et l'oignon rouge le plus finement possible.

Tailler la pomme granny en brunoise (petit cube)

Hacher la ciboulette

Mélanger l'ensemble des produits avec la crème de Rigotte

Rouler les Makis dans la feuille de Nori

Saupoudrer de Rigotte sèche que l'on aura râpé et de Miel au Thym.

Recette pour la réalisation de 8 pièces environ.