



Makis breton à la truite

Recette réalisée par Radia de Bellevue

INGREDIENTS

Galettes de sarrasin
maison

Truite de Bretagne

Avocat

Salade

Aneth

Fromage frais

Beurre

Recette des galettes :

250g de farine de sarrasin

500 ml d'eau

1 œuf

5g de sel

Laissez reposer au minimum 2h

DIRECTIONS

- Faites cuire la pâte à galette dans une poêle à crêpe.
- Coupez l'avocat, la salade et la truite en morceaux.
- Étalez le fromage frais sur les galettes.
- Ajoutez de l'aneth.
- Disposez des morceaux de salade, d'avocat et de truite. Coupez en grosses rondelles.
- Disposez sur une assiette les rondelles.
- Laissez reposer au frigo pendant au moins 1h.
- Dégustez frais.