Ty-makis au **Concassé d'artichaut au Maquereau**

10 pièces - 2 personnes 20 min préparation cuisson

Les ingrédients

1 verrine de 105 g de Concassé d'artichaut au Maquereau la belle-iloise
1 feuille d'algue nori séchée (pour makis)
1/4 de pomme granny
2 cuillères à café de chapelure
1 cuillère à café de jus de citron
Facultatif pour la décoration : **feuilles** de coriandre, roquette, salicornes ou baies roses

Les étapes

1- Couper la pomme en petits bâtonnets de 3 mm et arroser de jus de citron
2- Couper la feuille de nori en deux à l'aide de ciseaux
3- Sur chaque partie, étaler la moitié de la verrine de concassé d'artichaut au maquereau en laissant une petite bande libre en haut. Saupoudrer de chapelure, puis déposer les bâtonnets de pomme en ligne
4- Enrouler en terminant par la bande laissée libre
5- Garder au frais 15 min
6- Avec « un bon couteau » découper des tronçons de 1,5 cm, les poser sur la tranche et décorer selon vos goûts