



MAKIS DE DELICE DE POULET AUX FINES HERBES, AU FROMAGE FRAIS ET BASILIC

Pour 6 personnes — Préparation : 20 min. — Cuisson : 0 min.

Ingrédients :

- 6 tranches de Délice de poulet aux fines herbes ISLA DELICE
- 400 g de fromage frais
- 1 bouquet de basilic
- 6 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Sel et Poivre

Préparation :

- Versez le fromage frais dans un saladier et mélangez-le à la fourchette pour bien l'assouplir.
 - Lavez le basilic, égouttez-le, effeuillez-le et ciselez-le finement. Incorporez-en les 3/4 dans le fromage frais, mélangez bien. Salez et poivrez.
 - Versez l'huile dans une assiette creuse
 - Étalez les tranches de Délice de dinde ISLA DELICE sur le plan de travail. Garnissez-les de fromage et roulez-les en forme de gros cigares.
 - Coupez les cigares en morceaux de 3 à 4 cm de long. Passez ces morceaux dans l'huile d'olive et dans le reste de basilic ciselé.
 - Disposer ces morceaux debout dans un plat de service, comme des makis.
- Suggestion: utilisez des baguettes pour les déguster!