



## Tarama

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

---

## Tarama

---

Durée totale : 15 minutes

---

## Ingrédients

- 6 tranches (80 g) de pain de mie sans la croûte
  - 1 poche de 150 g d'œufs de cabillauds fumés
  - 4 cuillères à soupe de jus de citron
  - 2 cuillères à soupe (30 g) d'oignons hachés
  - 1 gousse d'ail
  - 250 ml d'huile d'olive
- 

## Préparation

1. Faire tremper le pain dans de l'eau froide jusqu'à ce qu'il soit ramolli, puis l'essorer à la main pour en retirer le maximum d'eau.
2. Le passer au mixer avec l'oignon, l'ail et le citron.
3. Rajouter les œufs de cabillaud fumés.
4. Monter la préparation au batteur avec l'huile d'olive, comme une mayonnaise.
5. La mettre au frais pour qu'elle prenne avant de servir.

*Publié par Lucullent le 4 décembre 2009. Dernière modification le 17 septembre 2012.*