RECETTE TARAMA MAISON

INGREDIENTS

Pour 6 personnes
3 tranches de pain de mie sans croûtes.
8 cl de lait entier
4 cuillers à soupe d'huile d'olive
100 g d'œufs de cabillaud
Le jus d'un citron
3 pincées de sel et du poivre
Optionnel : 1 yaourt grec

COMMENT FAIRE

Dans une assiette creuse, faites tremper le pain de mie sans croûte dans le lait.

Retirer les œufs de cabillaud de leur poche (membrane) en les grattant avec une cuillère.

Dans un robot, mixez le pain avec les œufs de cabillaud, le jus de citron, l'huile d'olive, du sel et du poivre. Quand c'est fait, goûtez pour vérifier l'assaisonnement et ajustez si besoin.

Option yaourt : pour une texture moelleuse, ajoutez le yaourt grec. Réservez au frais jusqu'à l'utilisation.

Servez sur des galettes sans levure ou des blinis.

Mimitricot
TUTOS GRATUITS