



Entrées froides aux produits de la mer

Tarama



20 min **20 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

471

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

300 g **Poutargue (Oeufs de mullet)**

150 g **Pain de mie**

1 **Citron(s)**

10 cl **Lait demi-écrémé**

1 c. à soupe **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Mouiller le pain de mie dans le lait pendant 1 minute.
- 2 Essorer le pain de mie et le malaxer à la main.
- 3 Mixer le pain de mie.
- 4 Presser les citrons et en extraire le jus.

Étape 2

Confection du tarama

- 1 Dans un saladier, mélanger à la fourchette les œufs de mullet, la pâte de pain de mie et un peu de jus de citron.
- 2 A l'aide du fouet, incorporer doucement l'huile d'olive comme pour monter une mayonnaise.
- 3 Goûter et corriger le goût, ajouter un peu de citron pour l'acidité.
- 4 Réserver quelques heures au frais avant de déguster.