

*Finger food*

# Tarama de saumon et gressins d'aneth



**45 min** **15 min** **0** **30 min** **452**  
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour le tarama et les gressins

100 g **Oeufs de saumon**  
 40 g **Ricotta**  
 15 cl **Huile de pépins de raisins**  
 3 cl **Lait demi-écrémé**  
 3 c. à soupe **Jus de citron**  
 1 tranche(s) **Pain de mie**  
 0.5 c. à café **Moutarde**  
 1 **Poivre**

## Ingrédients pour les gressins d'aneth

12 **Gressin(s)**  
 1 c. à soupe **Caramel liquide**  
 1 botte(s) **Aneth**

## Étape 1

### Mixage des ingrédients

- 1 A l'aide d'un couteau éminceur, retirer la croûte du pain de mie puis le mettre dans une assiette creuse.
- 2 Verser le lait sur le pain et laisser tremper.
- 3 Mettre les œufs de saumon et la moutarde dans le bol d'un blender.
- 4 Plier le pain de mie et le presser légèrement avec une cuillère à soupe pour égoutter l'excédant de lait.
- 5 Mettre le pain de mie dans le blender.
- 6 Verser le jus de citron et la ricotta.
- 7 Mixer finement tous les ingrédients.
- 8 Sans cesser de mixer, monter la préparation à l'huile de pépin de raisin en la versant en filet dans le blender.
- 9 Quand la préparation est bien homogène et crémeuse, arrêter de mixer et réserver dans un bol au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.

## Étape 2

### Assaisonnement des gressins

- 1 Hacher finement l'aneth avec un couteau éminceur.

- 2 A l'aide d'un pinceau, badigeonner les 3/4 des gressins de caramel liquide.
- 3 Rouler les gressins dans l'aneth hachée pour la faire adhérer au caramel.
- 4 Recommencer cette opération avec les autres gressins.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Sortir le tarama du réfrigérateur.
- 2 Verser le tarama dans un bol et assaisonner de poivre du moulin.
- 3 Éviter de saler le tarama car les œufs de saumon sont déjà très salés.
- 4 Accompagner le tarama de gressins à l'aneth présentés verticalement dans une verrine. Déguster en les faisant tremper dans le tarama.