

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Je n'ai jamais pu me **résoudre** à utiliser un tarama du commerce, et pire encore, sans y mettre mon grain de sel et je le déteste avec **colorant**.

Alors imaginez ma joie de pouvoir en faire un à la maison.

Rien de plus simple et **tellement meilleur**.



136 g d'oeufs de cabillaud
136 g de mie de pain
Lait
Huile de colza
100 ml de crème
1 jus de citron

Coupez en morceaux les **oeufs de cabillaud** sans enlever la peau, si vous voulez un goût moins **fumé**, vous devez l'enlever.

Coupez votre **mie de pain**, enlevez la croûte. Faites-la tremper quelques instants dans du **lait** et essorez-la.

Vous devez avoir la même quantité d'oeufs et de pain de mie.

Mettez le tout dans le bol mixeur. Donnez quelques tours, avant de commencer à verser l'**huile de colza**. Vous allez monter le mélange comme une mayonnaise. Vous devez utiliser une huile de colza ou de tournesol, à mon goût, évitez l'huile d'olive.

Lorsque la préparation a monté, vous pouvez ajouter une touche de **crème**, la quantité est à titre indicatif, versez en plusieurs fois et arrêtez à la texture désirée.

Goûtez et ajoutez un peu de **citron**.

Vous pouvez corriger l'assaisonnement avec du **poivre blanc**.

Laissez reposer une à deux heures au frigo avant de l'utiliser.

A servir avec du **pain** ou des **blinis** (il va falloir que je vous prépare la recette rapidement).