



Tarama

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

Le tarama (ou Taramosalata) est une préparation traditionnelle crémeuse et onctueuse à base d'œufs de mulot, originaire de Grèce et de Turquie.

Aujourd'hui réalisée avec des œufs de cabillaud fumés, elle est souvent servie en apéritif ou en hors d'œuvre avec d'autres mezzés, et dégustée avec du pain pita ou tout simplement du pain grillé.

Quantité: 750 g - Difficulté: Facile - Durée: 15 min

Ingrédients

- 1 poche de 150 g d'œufs de cabillaud fumés
- 18 tranches (225 g) de pain de mie sans la croûte
- 1,5 gousse d'ail
- 1,5 citron sans traitement
- 75 g d'oignon haché
- 110 g d'huile d'olive
- 110 g d'huile de colza

Matériel et accessoires

- 1 mixer

Préparation

1. Eplucher et hacher l'oignon.
2. Eplucher et râper l'ail.
3. Râper le zeste du demi citron.
4. Presser tout le citron, on doit obtenir environ 65 ml de jus.
5. Verser le tout dans le bol du mixer.
6. ____
7. 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.
8. L'ajouter au contenu du bol du mixer et mixer le tout une fois encore.
9. Verser dans un grand saladier.
10. Couper la poche d'œufs de cabillaud dans le sens de l'épaisseur.
11. Retirer les œufs en raclant la peau avec une petite cuillère, en veillant à ne pas les écraser.
12. Rajouter les œufs de cabillaud dans le saladier.

13. Monter la préparation au batteur avec les deux huiles, comme une mayonnaise.
14. La mettre au frais pour qu'elle prenne avant de servir avec du pain pita, ou du pain grillé.