

## **TARAMA**

Pour environ 200g d'œufs de cabillaud

Equivalent en volume de mie de pain trempée dans du lait

10 cl d'huile neutre (colza, tournesol, etc.)

1 cuillère à soupe de crème

1 cuillère à soupe de jus de citron

Fendre la poche et récupérer les œufs en grattant à la cuillère. Mélanger au fouet avec l'équivalent de mie de pain trempée au lait et essorée. Monter à l'huile (tournesol, colza etc.) comme une mayonnaise. Finir avec une grosse cuillère à soupe de crème fraîche versée progressivement et une cuillère à soupe de jus de citron. Il est possible en cas de mauvaise émulsion ou de tarama trop épais d'ajouter un peu d'eau très chaude.