

Tarama aux oeufs fumés de cabillaud



Préparation : 10 minutes

1 paquet d'oeufs de cabillaud fumé
(environ 200 grs)

4 tranches de pain de mie

1/2 citron en jus

5 cuillères à café de crème fraîche

sel et poivre

Enlevez la croûte du pain de mie, mettez la mie dans un bol et imbiblez avec le jus de citron.

Dans un mixer mettez les oeufs de poisson que vous aurez retirés de la fine poche.

Mixez les oeufs, ajoutez le pain de mie, le sel et le poivre.
Continuez à mixer le tout pour en faire une pâte homogène.
Ajoutez la crème fraîche.

Goutez pour rectifier l'assaisonnement.

Réservez au frais.

Servez avec de mini blinis, de crêpes sèches au four...