

Tarama aux œufs de Cabillaud

Ingrédients :

LAIT	200 ML	HUILE D'OLIVE	50 ML
MIE DE PAIN RASSIS	120 G	JUS D'UN CITRON	
ŒUFS DE CABILLAUD	400 G	OIGNON	1
HUILE VÉGÉTALE	50 ML	SEL, POIVRE	

Ingrédients	Poids	Action	🔥 Réglage de Chauffe	⚙️ Vitesse	⌚ Temps	🔒 Orifice couvercle	Remarques
1 Mie de pain imbibée	-						
Œufs de cabillaud	400 g	Insérer dans la cuve	-	3500 tr/min	2 min	Ouvert	Égoutter le pain de mie avant de le mettre dans la cuve
Jus de citron	-						
Oignon	1						
2 Huile végétale	50 ml	Ajouter	-	600 tr/min	1 min	Fermé	Goûter et rectifier l'assaisonnement.
Huile d'olive	50 ml						



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez aromatiser votre tarama en rajoutant des herbes aromatiques (aneth, ciboulette, etc.).