

Tarama



Ingrédients

- 1 poche d'œufs de cabillaud fumés (150g environ)
- 4 gousses d'ail
- 2 pommes de terre moyennes
- 1 citron
- 1 cuillère à café de sucre
- De l'huile d'olive

Dans une casserole, mettre les pommes de terre épluchées et coupées en 2 avec 3 gousses d'ail épluchées et dégermées.

Porter à ébullition et laisser cuire jusqu'à ce que la lame d'un couteau s'enfonce facilement, puis égoutter.

Pendant que les pommes de terre cuisent, ouvrir le paquet d'œufs fumés et ôter la petite membrane qui les entoure.

Déposer les œufs dans un petit mixeur, ajouter les pommes de terre tièdes coupées en gros morceaux, la quatrième gousse d'ail, épluchée et dégermée, le jus du citron, le sucre, et de l'huile d'olive : 2 à trois cuillères à soupe pour commencer.

Mixer jusqu'à obtention d'une pâte épaisse et lisse. Goûter et rectifier en fonction du goût : moi j'ai ajouté un peu d'huile d'olive pour plus de moelleux.

Déguster sur des blinis, de la baguette fraîche, des toasts, des crackers, des gressins, des naans tièdes, du pain de mie toasté... Le tarama est éclectique.