



## TARAMOSALATA (TAMARA REVISITE)



### INGRÉDIENTS

20 minutes, 6 personnes. C'est incontournable !

- 200 g d'œufs de cabillaud fumés
- 4 tranches de pain de mie sans croûte et rassis
- 1 belle échalote coupée en quatre
- 2 citrons non traités
- 10 cl d'huile d'olive vierge
- 2 tranches de saumon fumé
- 1 cuillère à café de poivre de mer
- 2 cuillères à soupe de dulce en paillettes
- Quelques olives noires, quelques tranches de concombre et une ou deux tomates en décoration



Enfantins !

### PRÉPARATION

- Tremper le pain dans de l'eau froide pendant 20 minutes environ.

- Dans le robot, mixer les œufs de cabillaud, l'échalote, le jus d'un citron, la dulce (vitesse moyenne) pour l'obtention d'une crème.
- Bien presser et essorer la mie de pain, découper les tranches de saumon en lanières et les ajouter dans le robot avec la 1ère préparation. Mixer.
- Réduire la puissance du robot et incorporer le jus du deuxième citron, ajouter le poivre de mer. Verser doucement l'huile d'olive comme pour réaliser une mayonnaise.
- On obtient ainsi une crème épaisse.
- Goûter et rectifier l'assaisonnement.

#### NOTRE AVIS

- Décorer avec des olives noires, des rondelles de concombre et des tranches de tomates ou des tomates cerise.
- Servir sur des blinis, des galettes de blé noir ou tout simplement sur une baguette bien croustillante.
- Un côte du Rhône St Joseph rouge ou un Pouilly fumé accompagneront délicieusement ce tamara.



Recette d'Hubert Grall  
 Mise en page Claudine Robichon