

Tarama et légumes grillés



Temps: >20 min

Ingédients pour 4 personnes

*Il vous faut les ingrédients suivants
pour env. 500 g de tarama.*

*4 tranches de pain blanc rassis
(90 g) (p. ex. baguette)*

100 g d'œufs de poisson, rouges ou blancs

125 ml d'huile d'olive extra vierge

*125 ml d'huile végétale (huile de colza
ou huile de tournesol)*

1 petite gousse d'ail pelée

2 cs de jus de citron fraîchement pressé

1/4 cc de poivre blanc moulu

PRÉPARER LE TARAMA

Découper la croûte des tranches de pain, couper de gros dés de mie et les tremper dans l'eau avant de bien les presser afin d'évacuer toute l'eau. Presser la gousse d'ail et la passer au mixeur avec la mie de pain humide et les œufs de poisson. Bien mixer le tout. Pendant que le mixeur tourne, verser l'huile lentement jusqu'à obtention d'une émulsion. Assaisonner avec le jus de citron, poivrer et remixer brièvement.

Servir le tarama avec les légumes grillés. Griller carottes, fenouils, courgettes, asperges blanches ou vertes, poireaux, etc. de tous les côtés sur le barbecue brûlant.