

TARAMA

- 50 g d'œufs de cabillaud,
- 2 citrons,
- 3 tranches de pain de mie sans croûte,
- 50 cl d'huile,
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive,
- 3 cuillères à soupe de yaourt.

Emietter les tranches de pain de mie, ajouter le jus de citron.

Incorporer les œufs de cabillaud.

Malaxer jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.

Monter cette préparation avec l'huile d'arachide et l'huile d'olive versée en fin filet avec un batteur.

Ajouter le yaourt en continuant à battre.