

Mousseline de Tarama au saumon fumé

Pour 25 verrines environ

Préparation : 15 min - Réfrigération : 2 heures

Ingrédients :

- 80g d'œufs de poisson au choix (1pot)
- 100g de Tarama au saumon fumé (1pot)
- 2cs de crème fraîche épaisse
- 15cl de crème liquide à 30% de mat. grasse
- Sel & poivre



www.lesdelicesabelle.fr

Ustensiles spécifiques : un mixeur et des verrines!

Réalisation :

- Mixer le Tarama et la crème épaisse.
- Monter la crème en chantilly avec les 15cl.
- Incorporer une partie des œufs et mélanger à la spatule.
- Saler et poivrer. Attention au sel car le tarama est déjà salé.
- Répartir la préparation dans les verrines et décorer d'une noisette d'œufs.

- Déguster bien frais.

Bon appétit !!!!