



1. Ôtez les membranes ou les nervures inesthétiques sur les œufs de cabillaud. Coupez-les en gros dés et mettez-les dans le bol d'un mixeur. Mettez votre robot en marche à vitesse assez rapide et ajoutez au fur et à mesure, comme si vous montiez une mayonnaise, l'huile de pépins de raisin, en alternant avec le jus de citron et l'eau. Mixez jusqu'à ce que la texture soit bien lisse puis à la fin, ajoutez 2 c. à soupe d'huile d'olive.
2. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin. Adaptez en fonction de vos goûts : si vous voulez une version plus légère et moins puissante (moins amère), mettez un peu plus d'eau et d'huile de pépins de raisin, en ayant toujours la main légère sur le citron ! Et si la consistance vous paraît trop dure, rajoutez un peu d'eau. Réservez au frais au moins 30 mn.
3. Dressez dans un bol de service et servez avec des toasts de pain grillés, des blinis, ou des "Croustissian".



Vous pouvez préparer le tarama la veille, il se conserve très bien 2 à 3 jours au réfrigérateur.
Le tarama ne figera pas grâce à l'huile de pépins de raisin, c'est l'un des avantages de cette huile.

Super facile
15 mn de préparation
Assez cher
Cru

Ingrédients pour 8 pers. :

Vous aurez besoin d'un mixeur

Pour un grand bol

- 200 g d'**œufs de cabillaud**
- 10 cl d'**huile de pépins de raisin**
- 2 c. à soupe d'**huile d'olive** (prenez une huile assez douce et peu amère)
- 6 cl de **jus de citron** (+/- 3 citrons jaunes)
- 4 cl d'eau

Variantes :

Vous pouvez ajouter une pincée de safran (que vous mettrez à infuser au préalable dans un peu d'eau).
Vous pouvez également mettre une pointe (1 c. à café) de crème fraîche épaisse pour adoucir le tarama.
Si vous en trouvez (Kaviari en fait par exemple chez Monoprix), ajoutez des œufs de poissons volants - ou tobiko - : votre tarama aura des grains délicatement croquants très agréables en bouche !
Pour une version plus festive, remplacez le jus de citron par du jus de yuzu et décorez avec des œufs de saumon.
Il y a beaucoup d'autres versions possibles (avec des biscottes, du pain de mie, du jaune d'œuf, du lait, etc.) mais je les trouve vraiment moins bonnes.

