

LE TARAMA BLANC DE FOTOUA

LEFKO TARAMA TIS FOTOULAS



*Vassilis aurait préféré que sa soeur écrase
la pomme de terre avec le presse-purée mais
il aime bien contredire sa soeur.*

Recette du livre Kalios,
'Kalamata, la famille, la cuisine et la Grèce'

YA
YA

LE TARAMA BLANC DE FOTOUA

*Certains font le tarama avec la mie de pain.
Et souvent beaucoup plus d'oignon et de citron.*

*Celui-là est sacrément bien dosé et avec
la pomme de terre c'est voluptueux...*

INGRÉDIENTS

- 220g d'œufs de cabillaud
 - Le jus d'un citron
 - 500g de pommes de terre
 - 12,5cl d'huile d'olive
 - 1/2 oignon
-

DÉROULÉ

« D'abord j'ai épluché mes pommes de terre et je les ai mises à cuire. Ensuite je me suis fait un petit jus d'orange pour prendre des forces.

Pas un ouzo, hein !

Ensuite j'ai mis dans mon mixeur les oeufs de cabillaud, le jus de citron et l'oignon. J'ai mixé. J'ai rajouté les pommes de terre et l'huile, jusqu'à obtenir une crème onctueuse.»

*Une recette du livre Kalios,
Kalamata, la famille, la cuisine et la Grèce'*

**YA
YA**