

Tarama de saumon fumé

Ingrédients :

SAUMON FUMÉ	300 g
BEURRE	150 g
CRÈME LIQUIDE	450 g
SEL, POIVRE	

	Ingrédients	Poids	Action	 Réglage de Chauffe	 Vitesse	 Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Saumon	300 g	Insérer dans la cuve	–	Pulse	3 à 4 impulsions	Ouvert	
	Beurre	150 g			1500 tr/min			
	Sel	–			3000 tr/min	20 s		
	Poivre	–						
2	Crème (en filet)	450 g	Ajouter	–	3500 tr/min	1 min	Ouvert	
3			Garder au frais Mettre en poche munie d'une douille cannulée Dresser le tarama sur des croûtons de pain	–	600 tr/min			Goûter et rectifier l'assaisonnement.



ASTUCE DU CHEF

Utiliser du saumon fumé sauvage, il sera moins gras que le saumon d'élevage et plus goûteux.