

# Salade d'œufs au tarama norvégien



Pour 4 portions / 15 minutes / Facile

3

## Ingrédients

- 6 œufs durs
- 2 cuillères à soupe de ciboulette finement hachée
- 100 g de fromage blanc
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de tarama norvégien FOURNIERFILS

Dans cette tartinade, nous avons combiné deux classiques qui se retrouvent souvent sur la même tranche de pain, à savoir l'œuf et le tarama norvégien. Il s'agit d'une salade aux œufs frais, délicieuse avec la saveur salée et fumée du tarama norvégien.

## Mise en oeuvre

- Faites bouillir les œufs pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient durs.
- Hachez grossièrement les œufs, hachez finement la ciboulette et mettez-la dans un bol.
- Mélangez le fromage blanc, la crème fraîche et le tarama norvégien dans un bol.
- Ajoutez les œufs et la ciboulette et remuez délicatement.
- Servez la tartinade aux œufs avec du tarama norvégien sur une tranche de votre pain préféré.

