

Pain de seigle au tarama norvégien, œuf et crème de raifort



Pour 4 portions / 5 minutes / Facile

6

Ingrédients

- 4 cuillères à soupe de fromage blanc
- 1 cuillère à café de raifort râpé
- 2 cuillères à soupe d'aneth finement haché
- 1 cuillère à café de jus de citron

Les toasts aux œufs et au tarama norvégien sont un classique norvégien, que ce soit pour le petit-déjeuner, le déjeuner ou le dîner. Essayez les œufs et le tarama norvégien avec une crème de raifort fraîche.

Mise en oeuvre

- Faites d'abord bouillir les œufs pendant 10 minutes afin qu'ils soient durs.
- Réalisez ensuite la crème au raifort : Mélangez le fromage blanc, le raifort, l'aneth et le jus de citron.
- Épluchez les œufs refroidis et coupez-les en tranches.
- Tartinez des tranches de pain de seigle avec le tarama norvégien, ajoutez les œufs durs tranchés et garnissez de crème de raifort et d'une pincée de poivre fraîchement moulu.

