

# Oufs farcis au tarama norvégien



Pour 6 portions / 25 minutes / Facile

2

## Ingrédients

- 6 œufs
- 3 cuillères à soupe de fromage blanc
- 1 cuillère à café de moutarde de Dijon
- ½ cuillère à café de sel
- ¼ cuillère à café de poivre
- 160 g de tarama norvégien FOURNIERFILS
- Aneth frais

Les œufs farcis sont un plat amusant composé de demi-œufs remplis d'une savoureuse crème aux œufs. C'est un plat parfait pour le petit-déjeuner, les repas de fêtes, pour un buffet ou comme entrée.

## Mise en oeuvre

- Faites bouillir les œufs pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien durs.
- Refroidissez et épluchez les œufs.
- Divisez les œufs en deux, retirez le jaune avec une cuillère et écrasez-le avec le fromage blanc, la moutarde, du sel et du poivre. Versez le mélange dans une poche à douille.
- Placez les demi-œufs sur une assiette de service et placez le mélange dans la cavité où reposait le jaune.
- Garnissez enfin de tarama norvégien et d'aneth frais.

