

Tartinade d'œufs au tarama norvégien



Pour 4 portions / 15 minutes / Facile

3

Ingédients

- 6 œufs
- 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

*Savourez
cette tartinade fraîche,
riche en protéines et en
Oméga 3 !*

Mise en oeuvre

- Faites bouillir les œufs pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient durs.
- Hachez grossièrement les œufs durs, 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 sur une tranche de votre pain préféré.

