Entrées froides aux produits de la mer

Anchoïade

15 min	15 min	0	0	367
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour l'anchoïade

200 g **Filet(s) d'anchois**
2 **Gousse(s) d'ail**
2 verre(s) **Huile d'olive**
1 c. à café **Vinaigre de vin**
1 **Poivre noir**

Étape 1

Préparation

1. Éplucher l'ail et ôter le germe.
2. L'anchoïade n'en sera que plus digeste.
3. L'émincer et le mettre dans un mortier.
4. Ajouter les anchois, le vinaigre et le poivre. Piler à l'aide du pilon.
5. Il est également possible d'utiliser un mixeur à la place du mortier.
6. Verser l'huile en fin filet, continuer à piler en tournant pour monter l'anchoïade en pommade.
7. C'est en fait le même principe que pour monter une mayonnaise. Il faut verser l'huile très progressivement.
8. Une fois que le mélange forme une sorte de belle pommade brillante et lisse, c'est que l'anchoïade est prête.

Étape 2

Dressage

1. Accompagner l'anchoïade de légumes frais (carottes, fenouils, concombres...).