



Entrées froides aux produits de la mer

Anchoïade



15 min 15 min

TEMPS TOTAL

0

CUISON

0

REPOS

367

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...).