



Beurres

Beurre d'anchois



| | | | | |
|---------------|---------------|----------|---------------|------------|
| 40 min | 10 min | 0 | 30 min | 522 |
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISON | REPOS | CALORIES |

Ingrédients
pour 4 personnes

200 g **Anchois frais entier(s)**
250 g **Beurre**
1 **Gousse(s) d'ail**

Étape 1

Préparation du beurre d'anchois

- 1 Ramollir le beurre en le laissant quelques heures à température ambiante.
- 2 Une fois que le beurre a la consistance d'une pommade, le mixer avec les filets d'anchois déssalés et bien égouttés.
- 3 A l'aide d'une maryse, ramener l'ensemble au centre du bol. Ajouter de l'ail selon les goûts et mixer à nouveau.
- 4 Pour obtenir un beurre lisse et plus raffiné, il suffit de la passer au tamis pour le débarrasser des fragments d'anchois.
- 5 Le beurre d'anchois peut s'utiliser de différentes façons : chaud, il faut le faire fondre au bain marie en fouettant. Froid, le laisser reposer quelques minutes pour plus de saveurs.