Jesse Schenker

Tartines et sandwichs

Sandwich à l'anchois et pâte de noisette

25 min	15 min	10 min	0	895
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pâte de noisette

- 150 g **Noisette(s) entière(s)**
- 3 c. à soupe **Huile d'olive**
- 10 cl **Sirop d'érable**
- 5 cl **Vinaigre de Xérès**
- 5 cl **Eau**
- 1 pincée(s) **Piment d'Espelette**
- 1 pincée(s) **Sel**
- 1 branche(s) **Thym**

Ingrédients pour le sandwich

- 2 **Baguette(s) de pain**
- 240 g **Filet(s) d'anchois**
- 120 g **Roquette**

Étape 1

Préparation de la pâte de noisette

1. Mettre une casserole sur feu moyen. Ajouter l'huile d'olive.
2. Verser les noisettes dans la casserole. Remuer pour les enrober d'huile d'olive.
3. Quand elles commencent à dégager une odeur agréable, assaisonner de sel et de piment d'espelette.
4. Puis verser le sirop d'érable.
5. Verser un trait d'huile d'olive, puis arrêter le feu.
6. Verser le contenu de la casserole dans un blender. Ajouter du vinaigre de Xérès, du thym frais.
7. Mixer par à coups. Ouvrir le blender et ajouter de l'eau. Mixer à nouveau.
8. Une fois mixée, verser la pâte de noisette dans un bol.

Étape 2

Dressage

1. Parer le pain ciabatta de chaque côté pour obtenir un rectangle. Puis le trancher dans la longueur.
2. Ouvrir le pain en deux. Tartiner une moitié de pâte de

noisette.

3. Recouvrir la pâte de noisette de filets d'anchois.
4. Poser de la roquette sauvage sur l'autre moitié du pain.
Servir.