



la recette de l'anchoïade

Proposée par : Thérèse V.

Difficulté : facile

Préparation : 1 h.

Ingrédients :

- 1 kg d'anchois (1 boîte métallique du commerce, environ 15 €) **au sel**
- 1 litre d'huile d'olive
- un peu de vinaigre
- 1 tête d'ail ou plus selon votre goût



Il faut bien lever et laver les filets sous un "filet" d'eau froide (ôter au plus près les petites épines) et poser sur une assiette ou du papier absorbant.

Hacher les anchois à la moulinette (pas de mixer sous peine d'obtenir une pommade ou crème).

Éplucher l'ail, ajouter aux anchois et arroser avec l'huile d'olive. Hacher le tout.

Mettre de l'huile dans la moulinette pour faciliter le travail.

Arrêter et ... goûter :

- ◆ Si trop salé, ajouter un peu d'ail et d'huile.
- ◆ Si trop aillé, ajouter de l'huile.

En priorité il faut hacher tous les anchois, puis l'ail puis l'huile et à force d'en faire vous apprendrez à maîtriser le dosage selon votre goût.