



Anchoïade



Pour agrémenter l'apéro sur des toasts , tartines grillées, des morceaux de pains pita , des légumes crus, des chips de maïs , etc.

Ingrédients :

40 gr de filet d'anchois bien égouttés

1 c à soupe de jus de citron

2 gousses d'ail émincées

3 c à café de thym citronné

80 ml d'huile d'olive de qualité

2 c à soupe d'eau chaude

Préparation :

Mixez ensemble , anchois , jus de citron, ail, et thym , pour obtenir une pâte lisse.

Ajouter l'huile en filet tout en mixant en alternance.

La pâte va s'épaissir au fur et à mesure.

Transférer dans un plat et ajouter l'eau en remuant jusqu'à incorporation totale.

Vous pouvez réserver ou servir direct.

Le mieux étant de repasser quand même un moment par le frais.

Info – conseils :

Conservez au frais filmé ou en pot hermétique.

Surtout ne pas saler , l'anchois l'est largement ainsi !