



---

## *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 !*