

Crème d'anchois

Recette n° 2 de Guy, le Globe-Trotter

Une recette simple à déguster sur des petits toasts en apéritif !

Un petit apéro tartinable frais et gouteux qui reste toutefois original et très estival !

Ingrédients (pour 1 petit saladier de 17cm de diamètre) :

- * 150g d'anchois à l'huile d'olive
- * 3 jaunes d'œuf
- * 2 à 3 gousses d'ail
- * huile de tournesol

Préparation :

Préparer les ingrédients et les mixer (pour avoir des morceaux fins) :

- * Peler, dégermer et couper l'ail grossièrement
- * Séparer les blancs des jaunes (les blancs serviront pour une autre recette)

Mettre les anchois dans le Blender ou le hachoir avec l'ail et bien mixer.

Ajouter ensuite les jaunes d'œuf, mixer de nouveau.

Puis, ajouter au fur et à mesure l'huile pour obtenir la consistance d'une mayonnaise tout en continuant de mixer.

C'est prêt mais à conserver au frais !

Astuces :

On peut faire en petites quantités avec un pot de 50g d'anchois et 1 seul jaune d'œuf alors.

On peut hacher d'abord l'ail et les anchois dans un hachoir et finir la crème avec le fouet d'un robot. On peut réaliser cette recette aussi à la main, c'est juste un peu plus long...

