

SAUCE CÂPRES & CITRON

Pour 1 petit bol
Préparation : 5 min
Cuisson : 5 min



4 filets d'anchois
1 gousse d'ail
30 câpres à queues
1 citron
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
poivre du moulin

Eplucher l'ail, le hacher puis le faire revenir sur feu dans un peu d'huile d'olive avec les anchois en les écrasant pour obtenir une purée.

Pendant ce temps, éplucher et hacher l'oignon rouge.

Couper en rondelles la moitié des câpres à queue.

Ôter l'écorce du citron au couteau et en prélever les suprêmes.

Mettre le contenu de la poêle dans un bol, ajouter l'oignon rouge ainsi que les câpres à queue en rondelles et les suprêmes de citron. Ajouter le reste de l'huile d'olive et mélanger délicatement.

Poivrer et décorer du reste des câpres.

Servir avec du fenouil finement émincé ou un poisson blanc (tel que la raie).