

Anchoïade

Portions :

Préparation : 15 minutes

Cuisson :

250 g d'anchois en boîte

1 à 2 gousses d'ail

2 dl d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de vinaigre

des câpres

une 1/2 cuillère à café de moutarde

poivre



Egouttez les anchois et les écraser à la fourchette (ou passez au mixer).

Ajoutez l'ail pressé, le vinaigre et l'huile d'olive.

Poivrez à votre goût.

Bien mélanger le tout. OU Bien tout passer au mixer pour faire comme une mayonnaise

Servir tartiné sur du pain ou avec des crudités par exemple à l'apéro