



Anchois frais marinés

Ingrédients pour 8 personnes :

1,6 kg d'anchois frais de Cotlliure
10 cl d'huile d'olive
1/2 citron
3 gousses d'ail
50 cl de vinaigre de vin
Fleur de thym
Gros sel
Poivre mignonnette (grossièrement concassé)

Préparation :

Marinez les anchois au gros sel et au vinaigre pendant 4 heures au minimum. Rincez, levez les filets à la main.

Rincez à nouveau puis égouttez et épongez.

Disposez en couche et ajoutez successivement l'ail émincé, la fleur de thym, quelques gouttes de citron, le poivre mignonnette et recouvrez d'huile d'olive.

À déguster sur une belle tranche de pain grillé, ou en accompagnement de vos salades

Bon profit !