



## Anchois aux pommes reinettes

Pour 6 personnes :

5 belles pommes reinettes

15 filets d'anchois

Huile d'olive

1 citron

Préparation :

Lavez et faites dessaler les anchois en les faisant tremper quinze minutes dans l'eau froide, essuyez-les et retirez l'arête centrale.

Épluchez les pommes, coupez-les en rondelles un peu épaisses.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle, y verser les pommes, les arroser avec le jus de citron.

Quand les pommes sont dorées, ajoutez les filets d'anchois coupés en morceaux. Durant quelques minutes, laissez les pommes et les anchois s'imprégner mutuellement.

Servir très chaud. Ce plat peu usité est doté d'une saveur certaine, et très particulière.



**BALADE EN PAYS  
CATALAN**

[HTTPS://BALADEENPAYSCATALAN.FR/](https://baladeenpayscatalan.fr/)

