



Torsades aux anchois de Collioure

Pour l'anchoïade :
150 g d'anchois
2 gousses d'ail
25 cl d'huile d'olive
Un filet de vinaigre
Poivre

Pour les torsades :
2 pâtes feuilletées
Thym
1 jaune d'œuf

Préparation de l'anchoïade :

Dessalez les anchois à l'eau claire.

Séchez-les sur du papier absorbant.

Levez les filets. Pour cela, ouvrez les anchois dans le sens de la longueur, puis enlevez la colonne centrale et la queue.

Dans un mortier, pilez les filets d'anchois avec l'ail, le vinaigre et le poivre.

Transformez le tout en pommade (pâte homogène) en versant l'huile d'olive en filet, battez à la fourchette pour émulsionner le tout.

Préparation des torsades :

Préchauffez le four th. 6/7 (200 °C).

Déroulez une des pâtes feuilletées, tartinez-la d'anchoïade jusqu'à 1 cm du bord. Parsemez de thym.

Posez par-dessus la deuxième pâte et appuyez pour souder les bords.

Badigeonnez la surface de jaune d'œuf délayé avec 1 c à s. d'eau froide.

Coupez le feuilleté en bandes de 3 cm et torsadez-les. Réservez 10 min au réfrigérateur.

Posez les torsades sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et enfournez 15 min.

Servez tiède.

Bon Profit!