



1. Égouttez les anchois. Mettez-les avec l'ail dans une petite casserole et faites revenir à feu doux pendant environ 15 mn jusqu'à ce que les anchois soient fondants.
2. Dans un mortier (à défaut, dans un bol avec une fourchette), écrasez la préparation et mélangez de façon à obtenir une pâte.
3. Ajoutez le vinaigre, poivrez et montez la préparation, à la main ou au batteur électrique, en ajoutant petit à petit l'huile d'olive, comme s'il s'agissait d'une mayonnaise.
4. Ajoutez la mie de pain et mélangez à nouveau.
5. Réservez au frais et sortez cette anchoïade 30 mn avant de la servir.



L'anchoïade se conserve quelques jours au réfrigérateur recouverte d'un filet d'huile d'olive et [filmée au contact](#).

Super facile  
25 mn de préparation  
15 mn de cuisson  
Bon marché  
Sans gluten

• Ingrédients pour 8 pers. :

- 100 g d'anchois à l'huile d'olive
- 1 demi-gousse d'ail hachée
- 1 c. à soupe de vinaigre de Xérès
- 5 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de mie de pain rassis finement mixée
- Poivre du moulin

Des crudités en accompagnement : tomates cerises, radis, bâtonnets de concombre, carottes, céleri branche, poivrons, fleurettes de chou-fleur, pointes d'asperges, etc. et/ou des tartines de pain grillé

**Variantes :**

Vous pouvez supprimer la mie de pain, beaucoup de recettes n'en contiennent pas, mais l'anchoïade sera plus liquide.

Vous pouvez rajouter des câpres et quelques feuilles de persil ou de basilic pour le dressage.

Vous pouvez servir l'anchoïade sur des mini-endives, comme sur la photo.

