

# Anchoïade

---

## Ingrédients :

20 anchois au sel, 4 cuillers d'huile d'olive, 1 gousse d'ail  
vinaigre, poivre



- *Laver les anchois, en retirer les arêtes et la queue, les laisser 30 minutes à l'eau, les égoutter et sécher avec du papier absorbant.*
- *Hacher la gousse d'ail.*
- *Présenter les anchois dans un plat, les saupoudrer de poivre et d'ail haché, arroser d'huile et d'un filet de vinaigre.*