

Bagna Cauda

Ingrédients :

20 anchois au sel, 10 gousses d'ail,
vinaigre, poivre, huile d'olive,
légumes selon convenance (cf. ci-dessous).



- *Préparer un assortiment de légumes crus, fleurettes de chou-fleur, batonnets de carottes, de céleri, artichauts violets, petites tomates, gros champignons de Paris, lamelles de poivrons, radis etc...*
- *Blanchir 9 gousses d'ail, les piler au mortier, incorporer à cette préparation un verre d'huile d'olive.*
- *Préparer une anchoïade (recette par ailleurs), dans un caquelon à petit feu l'écraser avec une cuiller en bois jusqu'à obtenir une purée à laquelle on incorpore les aulx pilés.*
- *Placer le caquelon à table sur un chauffe-plat, ainsi que les légumes. Le principe est celui de la fondue, chacun plongeant son légume dans la préparation.*