Oeufs durs à la provençale

Ingrédients :

6 oeufs, 15 gousses d'ail, 2 anchois, quelques câpres
huile d'olive, vinaigre, poivre.

- Faire cuire les oeufs et les écaler.

- Blanchir les gousses d'ail. Laver les anchois et retirer les arêtes.

- Piler au mortir les anchois, les aulx et les câpres. Incorporer un filet de vinaigre et 3 cuillers d'huile.

- Couper les oeufs en deux dans le sens de la longueur, en retirer les jaunes et les écraser dans la préparation.

- Regarnir les blancs avec la préparation dont l'excédent tiendra lieu de sauce.