

RECETTE CUISINE des GONES

SAUCE AU BEURRE D'ANCHOIS

Ingrédients : pour 6 personnes:

- Pour le beurre d'anchois :
- 6 anchois au sel
- 125 gr de beurre

- Pour la sauce :
- 25 gr de beurre
- 1 pincée de farine

Recette

- Lavez les anchois à l'eau courante.
- Levez les filets et débarrassez-les bien de toutes les arêtes.
- Égouttez-les.
- Pilez-les au mortier avec le beurre ou à l'aide du robot mixé.

- Dans une petite casserole, faites blondir les 25 gr de beurre, saupoudrez de farine, laissez prendre couleur tout en tournant 5 minutes puis, à feu doux, incorporez doucement le beurre d'anchois.
- Passer au tamis.
- Employez la sauce aussitôt.

Parfait pour relever toutes les viandes grillées ou pour garnir des canapés gourmands, présentés avec l'apéritif.

Bon Appétit

