

# ANCHOIADE



---

**Préparation :** 10 min - **Repos :** -- **Cuisson :** -- **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 4-6 personnes

- 200 g d'anchois à l'huile d'olive - 1 tranche de pain de mie - 3 c.s. de lait - 1 c.c. de vinaigre balsamique - 2 gousses d'ail - 1 c.s. d'huile d'olive - poivre 5 baies

---

1. Installez la cuve transparente. Égouttez les anchois et essuyez-les avec du papier absorbant. Trempez la tranche de pain dans le lait, essorez-la et placez-la dans la mini cuve avec les anchois, le vinaigre, l'ail (épluché et dégermé) et donnez un tour de moulin à poivre.
2. Lancez le programme ROBOT et, au bout de 30 secondes environ, ajoutez l'huile par la goulotte petit à petit, jusqu'à obtenir la texture d'une crème ou d'une pommade très homogène.
3. Servez l'anchoïade avec des toasts de pain de campagne grillés.

Cook Expert ■