



Plats d'accompagnement

Autre

Beurre aux anchois

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe de feuilles de thym (frais)

1 cuillère à café poivre rose en grain

1/2 cuillère à café sel de mer

150 grammes beurre doux

4 filets d'anchois (salés)

1 gousse d'ail (pressée)

Méthode de préparation

Laissez venir le beurre à température ambiante puis remuez-le.

Coupez les filets d'anchois très finement. Ajoutez-les au beurre en même temps que l'ail, le thym, le poivre rose et le gros sel puis mélangez bien le tout.

Mettez le beurre dans un beau petit ravier et faites solidifier au frigo.

