

# Anchoviar®

## TRANCHE DE PAIN DE CAMPAGNE AVEC ANCHOVIAR

*Temps de préparation* : 10 minutes

*Difficulté* : Très facile

*Ingrédients pour quatre personnes* : 4 tranches de pain de campagne, 50g. de fromage crémeux accompagné de 2 cuillères à soupe de crème liquide, 1 tomate mûre en fines tranches, huile d'olive vierge extra, un citron, 2 ciboules, un pot de 120 gr. d'Anchoviar, une cuillère à café de curaçao.

*Préparation*:

Dans une poêle très chaude, faire frire légèrement les tranches de pain d'un seul côté. Battre un peu de fromage avec la crème liquide dans une terrine sans le rendre trop épais et y ajouter le curaçao. Tartiner le pain avec cette préparation du côté frit et disposer les tranches de tomate, une pincée de sel et une petite cuillerée de Anchoviar. Arroser avec quelques gouttes de citron et d'huile et décorer avec des lamelles de ciboules. Servir immédiatement.



# Anchoviar®

## PAIN GRILLÉ AVEC ANCHOVIAR

*Temps de préparation : 25 minutes*

*Difficulté : Difficile*

*Ingrédients pour quatre personnes : tranche de pain de campagne, 4 cuillères à soupe d'aïloli (6 gousses d'ail, sel et 10 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra), 8 poivrons « del piquillo », 1 pot de 55 gr. d'Anchoviar.*

*Préparation:*

Dans une poêle, faire revenir les poivrons à feu très petit pendant 20 minutes, en les retournant fréquemment. Faire griller un peu les tranches de pain dans le four. Dans un mortier (pas en bois), écraser les gousses d'ail épluchées avec le sel jusqu'à obtenir une pâte fine, ajouter l'huile très lentement jusqu'à ce soit bien lié. Tartiner le pain avec l'aïloli et disposer les poivrons et l'Anchoviar. Arroser avec quelques gouttes de citron et d'huile.



# Anchoviar®

## SALADE DE FROMAGE DE CHÈVRE AVEC ANCHOVIAR

*Temps de préparation* : 10 minutes

*Difficulté* : Très facile

*Ingrédients pour quatre personnes* : 1 laitue iceberg, 1 laitue feuille de chêne, anchois fumés, 2 tiges de céleri (seulement les feuilles, pour décorer), 250g. de fromage de chèvre, 2 pots de 120 gr. d'Anchoviar, 12 filets d'anchois, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra, 3 cuillères à café de vinaigre balsamique, sel et poivre.

*Préparation* : Laisser pendant quelques minutes les feuilles de salade dans un saladier avec la vinaigrette et le céleri. Placer les feuilles dans un plat. Faire griller au four les tranches de pain et y poser le fromage sans la croûte et coupé en morceaux. Ajouter les anchois par-dessus, puis l'Anchoviar. Arroser d'huile et de vinaigre et servir immédiatement.



# Anchoviar®

## CANNELLONIS DE SAUMON FUMÉ

*Temps de préparation : 20 minutes*

*Difficulté : Très facile*

*Ingrédients pour quatre personnes : 400 gr. de saumon fumé en filets, un oignon haché, 2 œufs durs, câpres, jus de citron, 2 pots de 120 gr. d'Anchoviar, origan*

*Préparation:*

Mettre sur chaque filet de saumon: de l'oignon, de l'œuf dur émietté, des câpres et Anchoviar à votre goût. Rouler le saumon en forme de cannelloni et ajouter le jus de citron. Saupoudrer avec l'origan et servir bien froid.



# Anchoviar®

## HARENGS MARINÉS ET ANCHOVIAR

*Temps de préparation* : 10 minutes

*Difficulté* : Très facile

*Ingrédients pour quatre personnes* : 4 harengs marinés, 100 gr. de tomate sèche, ½ verre d'huile d'olive vierge extra, 3 cuillères à soupe d'huile balsamique, une pincée d'origan, sel, 4 tranches de pain miché frit, un pot de 120 gr. d'Anchoviar.

*Préparation:*

Mélanger la tomate sèche avec l'assaisonnement d'huile, la cuillère à soupe de vinaigre balsamique et l'origan pendant une demi-heure dans une bonne quantité d'huile. Bien égoutter sûr un papier absorbant. Tartiner le pain avec la préparation de tomate et mettre l'hareng par-dessus. Servir avec Anchoviar.

