

1Kg d'anchois

Anchois "boquerones"

Laver les anchois. Couper la tête et la queue ; les vider. Lever les filets. Les laver. Sur un papier absorbant, ranger et égoutter les filets.

Dans un récipient, mettre 2 à 3 poignées de gros sel, 1 verre à eau de vinaigre blanc. Remuer. Y plonger les filets. Les laisser 12 h. au réfrigérateur.

Ensuite, les rincer, les étaler sur un papier pour les sécher.

Hâcher 4 gousses d'ail en tranches fines, hâcher grossièrement du persil, préparer du thym et de l'origan, quelques grains de poivre, de l'huile d'olive et déposer le tout dans un plat creux.

Ranger les filets sur la préparation ci-dessus, les faire légèrement plonger dans le liquide. Mettre au réfrigérateur. On peut les consommer après 3 jours. Ils conservent plusieurs jours au réfrigérateur.