

Liste des ingrédients pour la recette : L'anchoïade d'Elise



Le film est visible à cette adresse :

<http://www.provencetv.fr/l-anchoiade-d-elise>

La préparation de l'anchoïade dans le film est prévue pour 10 à 12 personnes, celle ci peut se conserver au réfrigérateur (voir le quantitatif pour les légumes ci dessous)

Ingrédients anchoïade (10/12 personnes)

- 8 gousses d'Ail
- 375 grammes d'anchois à l'huile d'olive
- 6 cuillères à café de câpres
- 1/2 litre huile d'olive de Provence

Légumes:

prévoir les quantités en fonction du nombre d'invités, doubler par rapport au film si vous êtes 10/12 personnes (sauf le chou-fleur)

- Un demi céleri
- 5 tomates
- 5/6 champignons
- 4 carottes
- Endives
- Un concombre
- 1 chou-fleur (10/12 personnes)
- Croutons de pain