



Temps total : 10 min
Temps de préparation :
5 min



10 portions



facile



par portion : protéines 1 g ;
glucides 1 g ; lipides 17 g
Kj 673 ; kcal 161

Ingrédients

50 g de filets d'anchois
salés en conserve
80 g d'huile d'olive
1 gousse d'ail
200 g d'olives noires dénoyautées
100 g de câpres au vinaigre
5 g de feuilles de thym frais
(ou 1 c. à café de thym séché)
30 g de jus de citron
1 c. à soupe de cognac
1 pincée de sel
Du poivre de moulin, à discrétion

Préparation

1. Egoutter et rincer les anchois à l'eau pour les dessaler. Peser l'huile dans un récipient posé sur le couvercle.
2. Peler la gousse d'ail et la placer dans le bol, mixer **3 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
3. Ajouter le reste des ingrédients, sauf l'huile et mixer **1 min/vitesse 4**.
4. Maintenir le gobelet doseur afin de l'empêcher de vibrer, programmer **1 min/vitesse 4**, et verser doucement l'huile sur le couvercle. Rectifier l'assaisonnement à votre goût.