



Recette classique pour ce vin:  
Le Pain de Poisson aux  
aubergines et au paprika

## Anchois à la Catalane

Pour 8 personnes Cuisson: 50 à 60 minutes



Nous recommandons pour cette recette  
**Le Côtes du Roussillon Rosé**

Hors-d'oeuvre traditionnel de tout le littoral. Servi en toute saison.

### INGRÉDIENTS

- 1 poivron rouge/personne
- 5 à 6 filets d'anchois/personne
- de l'ail et du persil finement hachés
- 1 oeuf dur/personne
- 1 c. à s. d'huile d'olive

### PRÉPARATION

1. Aligner les filets d'anchois dans un ravier après les avoir lavés.
2. Laver et essuyer les poivrons. Les disposer dans un plat à four et les arroser d'huile. Mettre à four très chaud 20 à 25 minutes. Les éplucher et enlever les grains, les découper en longues bandes.
3. Aligner avec les anchois.
4. Décorer avec les quartiers d'oeuf dur. Saupoudrer le tout de persillade, arroser d'huile d'olive.

**"BON PROFIT, SALUT!"**  
**-BON APPÉTIT ET SANTÉ !**

**Domaine Sol-Payré**  
F-66200 Elne  
[www.sol-payre.com](http://www.sol-payre.com)  
[domaine@sol-payre.com](mailto:domaine@sol-payre.com)