



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
domaine@sol-payre.com