



TERRINE D'ANCHOIS FRAIS AUX HERBES



Pour une terrine de taille moyenne : 1 bon kg d'anchois très frais, 1 bouquet de basilic et 1 de persil plat, 6 à 8 citrons selon leur taille, 1 gousse d'ail, 30cl de bonne huile d'olive, sel, 1cs de mélange 5 baies.

A préparer au minimum la veille : rincez soigneusement les anchois. A l'aide d'une paire de ciseaux de cuisine, coupez-leur la tête et la queue. Toujours avec la paire de ciseaux ouvrez-les tout le long du ventre, videz-les et retirez l'arête centrale, rincez-les à nouveau et épongez-les. Rangez-les par couches dans un plat creux en salant légèrement chaque couche. Recouvrez-les complètement de jus de citron, couvrez et laissez mariner au réfrigérateur au minimum 3 heures. Hachez les herbes et l'ail au couteau surtout pas au mixer. Dans un bol mélangez l'huile d'olive, les herbes hachées, l'ail, les 5 baies. Salez à convenance. Égouttez soigneusement les anchois en les posant toujours par couches sur un papier très absorbant. Rangez-les toujours par couches dans la terrine en alternant une rangée d'anchois et une rangée d'huile aux herbes, terminez par une couche d'huile. Réservez à nouveau au réfrigérateur 24h avant de les consommer.