

# Bethmale sur croûtons d'Anchois aux piments d'Espelette



Catégorie

Entrée



## Ingrédients

Pour la recette au [Bethmale](#) :

Bethmale : 400 g  
Anchois frais, 150 g  
4 Piments d'Espelette  
1 botte de ciboulette  
7 cl d'huile d'olive  
2 cl de vinaigre de Xéres  
4 tranches de pain de campagne, gros sel.

## Préparation

Mettre les anchois dans du gros sel pendant 12 heures.

Les rincer à l'eau froide.

Lever les filets en les pinçant du bout des doigts.

Egoutter soigneusement.

Frir les tranches de pain dans l'huile d'olive.

Cuire les piments.

Faire une vinaigrette avec le vinaigre de Xeres.

Couper le Bethmale en petits cubes.

L'incorporer à la vinaigrette avec la ciboulette ciselée.

Dresser les filets d'anchois sur les croûtons.

Disposer les piments autour.

Arroser le tout de vinaigrette.