

Ossau Iraty sur croûtons d'Anchois aux piments d'Espelette



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



ANDROUET

Ingrédients

[FROMAGE : Ossau Iraty](#) (brebis basque) 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.

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

Cuire les piments.

Faire une vinaigrette avec le vinaigre de Xeres.

Couper l'Ossau Iraty 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.