

Sauce aux câpres et aux anchois



Ingrédients :

1 c. à soupe de vinaigre de vin
1 quart de botte de persil
2 noix de beurre
2 c. à soupe d'huile végétale
3 c. à café de câpres
4 filets d'anchois à l'huile
quelques tiges de ciboulette
sel et poivre

Préparation :

- Hacher les câpres, les anchois, la ciboulette et le persil (y compris les tiges).
- Faire fondre le beurre dans une casserole, puis ajouter l'huile. Mélanger avec un fouet pour obtenir une bonne liaison beurre/huile.
- Ajouter le vinaigre et le hachis de câpres, d'anchois et de fines herbes. Remuer. Saler (pas trop) et poivrer.
- Servir cette sauce chaude ou tiède sur des poissons blancs pochés, accompagnés de riz nature ou de pommes de terre vapeur.