

BOQUERONES EN VINAGRE



Ingrédients

- * 300 g d'anchois
- * Vinaigre de vin
 - * Ail
- * Persil frais
 - * Sel
- * Huile d'olive

Préparation

Videz les poissons en passant l'index le long du ventre pour les ouvrir en deux. Tirez légèrement sur la tête et détachez l'arête centrale de la chair. Rincez-les soigneusement à l'eau froide et laissez égoutter.

Dividez chaque anchois en deux.

Placez les anchois dans un récipient et couvrez de vinaigre. Laissez mariner deux ou trois heures jusqu'à ce que la chair blanchisse.

Pendant ce temps-là, hachez l'ail et le persil. Lorsque les anchois sont bien blancs, égouttez-les jusqu'à élimination complète du liquide. Disposez-les sur un plat, parsemez de persil et d'ail puis salez. Couvrez les anchois d'huile d'olive.