

Tartines et sandwiches

Sandwich à l'anchois et pâte de noisette


25 min 15 min 10 min
TEMPS TOTAL
PRÉPARATION
CUISSON
0
REPOS
895
CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte de noisette

- 1 Mettre une casserole sur feu moyen. Ajouter l'huile d'olive.
- 2 Verser les noisettes dans la casserole. Remuer pour les enrober d'huile d'olive.
- 3 Quand elles commencent à dégager une odeur agréable, assaisonner de sel et de piment d'espelette.
- 4 Puis verser le sirop d'érable.
- 5 Verser un trait d'huile d'olive, puis arrêter le feu.
- 6 Verser le contenu de la casserole dans un blender. Ajouter du vinaigre de Xérès, du thym frais.
- 7 Mixer par à coups. Ouvrir le blender et ajouter de l'eau. Mixer à nouveau.
- 8 Une fois mixée, verser la pâte de noisette dans un bol.

Étape 2

Dressage

- 1 Parer le pain ciabatta de chaque côté pour obtenir un rectangle. Puis le trancher dans la longueur.
- 2 Ouvrir le pain en deux. Tartiner une moitié de pâte de

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pâte de noisette

150 g **Noisette(s) entière(s)**
 3 c. à soupe **Huile d'olive**
 10 cl **Sirop d'érable**
 5 cl **Vinaigre de Xérès**
 5 cl **Eau**
 1 pincée(s) **Piment d'Espelette**
 1 pincée(s) **Sel**
 1 branche(s) **Thym**

Ingrédients pour le sandwich

2 **Baguette(s) de pain**
 240 g **Filet(s) d'anchois**
 120 g **Roquette**

noisette.

- 3** Recouvrir la pâte de noisette de filets d'anchois.
- 4** Poser de la roquette sauvage sur l'autre moitié du pain.
Servir.