

Salade de céleri branche, radis et anchois

Ingrédients

- 1-2 anchois
- 1 c à s d'huile d'olive
- 3 branches de céleri
- 3 radis
- 1 endive
- Quelques gouttes de jus de citron



Les étapes

- *Pour faire l'anchoïade, mettez un ou deux filets d'anchois dans le fond d'un bol ou d'une assiette creuse et à l'aide de deux fourchettes, émiettez les filets en entrecroisant les fourchettes père le fait, et il Ainsi, vous avez une pâte qui conserve quelques morceaux.*
- *Ajoutez de l'huile d'olive, un peu de persil finement émincé si vous en avez sous la main, puis quelques gouttes de jus de citron qui vont aider à l'émulsion et relever un peu le gras de cette préparation.*
- *Lavez et parez les légumes. Emincez les branches de céleri et les endives, puis très finement les radis.*
- *Mettez les crudités dans un bol, versez l'anchoïade par-dessus et servez.*

Sources <https://www.doucecuisinedanslesnuages.com/2016/09/bouchees-de-kiwi-et-chorizo-portugais.html>