

## Chou-fleur aux anchois

Pour 4 personnes.

Un chou-fleur bien blanc, 1/2 verre d'huile, 1 cuillerée de beurre, 12 anchois, 1 gousse d'ail, 1 cuillerée de vinaigre,

Bien faire cuire le chou-fleur dans de l'eau bouillante salée en l'enveloppant dans une mousseline afin qu'il se conserve entier.

Après quoi, l'égoutter puis l'assaisonner avec une sauce ainsi faite : mettre l'huile dans la poêle, le beurre, 5 anchois écrasés, l'ail et le vinaigre. Après un bouillon, retirer l'ail et verser la sauce sur le chou-fleur (que l'on aura dressé sur le plat de service après avoir ôté la mousseline).

Décorer avec des morceaux d'anchois.



Cliquez sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.