

## Une des manières de procéder pour les anchois

Pour 5 Kg d'anchois étêtés, comptez 6 Kg de gros sel spécial salaison, 2 litres de vinaigre d'alcool cristal, 1 rouleau de Sopalin et 2 Litres d'huile d'olive,

Après les avoir étêtés et vidés, rincés, les mettre dans une caisse sur un lit de sel en quinonce.



Recouvrir de sel et poursuivre de la même manière pour les autres couches. Laisser reposer 24h00.



Le lendemain mettre les anchois en filet en les séparant entre le pouce et l'index.



Puis enlever le 1er filet avec le puce droit.



Puis tenir le 2ème filet main gauche et retirer l'arrête centrale.



Rincer les filets, laisser égouter puis les plonger 30 minutes dans du vinaigre d'alcool cristal.





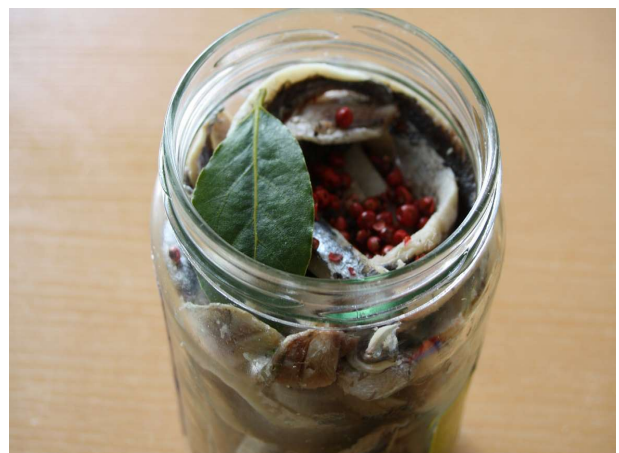
Vider le vinaigre et rincer à nouveau les anchois, puis laisser les bien égoutter dans des caissettes ajourées.



Une fois bien égouttés les poser à plat sur du Sopalin en enlevant les arrêtes dorsales restantes. Tamponer les avec un autre Sopalin afin bien les sécher.



Les mettre ensuite dans un bocal avec différents aromates suivant vos préférences (laurier, baies rouges, ail...). Les recouvrir d'huile d'olive et les stocker à l'abri de la lumière.



Pour une plus longue conservation avant de mettre l'huile d'olive, je mets les pots quelques heures fermés à l'envers afin de retirer au maximum le vinaigre restant.