

La Bagna Cauda

Ingrédients : pour 8 personnes

- › radis,
- › céleri,
- › artichauts violets,
- › tomates,
- › chou-fleur,
- › fenouil,
- › endives,
- › poivron vert salade,
- › carottes,
- › champignons de Paris,
- › carde blanc,
- › ½ l d'huile d'olive,
- › 12 filets d'anchois salés, dessalés à l'eau fraîche et séchés,
- › 2 à 3 gousses d'ail,
- › 50 g beurre.

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 20 min (sauce)

Saison : printemps - été - automne

Préparer les légumes :

- › **radis** : équeuter et laisser les jeunes feuilles,
- › **céleri** : récupérer le blanc et couper en bâtons,
- › **artichauts** : utiliser la partie tendre ; les froter avec du citron,
- › **tomates** : détailler en quartiers ou utiliser des tomates cerise,
- › **chou-fleur** : sortir les fleurs et couper en deux,
- › **endives** : séparer les feuilles,
- › **carottes** : éplucher et détailler en fines lamelles,
- › **carde** : récupérer le blanc et cuire à blanc,
- › **champignons** : couper et bien nettoyer le pied.

Faire une sauce avec l'huile d'olive, les filets d'anchois, les gousses d'ail écrasées, et le beurre pour adoucir. Mélanger soigneusement le tout afin d'obtenir une sauce bien homogène. Faire chauffer très lentement dans un plat en fonte ; la sauce ne doit pas bouillir au risque de brûler. Servir sur un réchaud à fondue. Tremper les légumes comme pour une fondue classique.