

Anchoïade de légumes Zéro Résidu de Pesticides

Aliments Zéro Résidu de Pesticides : tomate, chou-fleur, carotte, artichaut, radis, céleri branche, endive, fenouil, concombre, champignon de Paris, chou romanesco, ail mais aussi pomme de terre, courgette, asperge...



© Antoine Brun Hairion – Collectif Nouveaux Champs

Une sauce, un plat... c'est savoureux de tremper des légumes crus surtout, et quelques légumes cuits aussi, dans une sauce originale qui se partage.

Les légumes crus : tomate, chou-fleur, chou romanesco, carotte, artichaut, radis, céleri branche, concombre, endive, fenouil, champignon de Paris et **les légumes cuits :** pomme de terre, asperge, courgette

La sauce

- 50 cl d'huile d'olive vierge extra
- 2 têtes d'ail
- 200 g d'anchois
- Poivre et vinaigre de vin



Vous pouvez donc réaliser une sauce qui accompagne à merveille des œufs durs et des légumes crus et cuits. Cette sauce se sert froide ou tiède. Voici comment la préparer...

Cuire lentement les gousses d'ail en chemise, dans un four. Il faut que les gousses soient cuites, molles, mais pas trop bien sûr. Elles doivent être bien blanches !

Dans une casserole, versez l'huile d'olive (vierge extra bien sûr, et la meilleure possible... une huile de la Vallée des Baux-de-Provence, c'est plus que parfait) et déposez les filets d'anchois, les gousses d'ail (la peau a été ôtée), du poivre et un filet de vinaigre. Chauffez tout doucement afin que les filets d'anchois fondent tranquillement (quelques minutes suffisent).

On finit la sauce à la fourchette pour écraser les morceaux d'ail et les filets d'anchois pas assez fondus. Et c'est prêt !

A noter que cette sauce se conserve longtemps au frais. On peut facilement la rallonger en ajoutant de l'ail et des anchois...



Un bel accord avec un vin Zéro Résidu de Pesticides

En bouche, un panier de fruits frais et gourmands, une belle note de pomelos en finale qui apporte longueur et justesse à cette cuvée de soleil. Domaine Terra Vecchia, AOP Corse, rosé 2020 "cuvée pure"



Le label Zéro Résidu de Pesticides est porté par un mouvement citoyen de producteurs français, acteurs volontaires de la transformation agricole de notre pays. Engagés dans une démarche de progrès humain et environnemental, ils défendent le bien-manger, pour tous. Ils sont aujourd'hui capables de proposer de nombreux aliments garantis "Zéro Résidu de Pesticides". 12 mois sur 12, une gamme de 155 références et 36 aliments labellisés (fruits et légumes frais et surgelés, céréales, jus de fruits, vins...).



Nouveaux Champs



Collectif Nouveaux Champs



nouveauxchamps



Collectif Nouveaux Champs



Collectif Nouveaux Champs

Plus d'infos sur www.nouveaux-champs.fr