



Olives marinées aux anchois



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

- 1 gousse d'ail
- 1 petit bocal d'olives vertes (dénoyautées)
- 1 tiret d'huile d'olive
- 1 piment rouge (épépiné et émincé)
- 3 brins de persil plat
- 1 cuillerée à thé de baies de poivre rose
- 1 citron
- 1 boîte filet d'anchois

Méthode de préparation

- 1.** Coupez l'ail en fines tranches.
- 2.** Coupez les olives en fines rondelles et mélangez-les avec l'ail, l'huile d'olive, le piment, le persil plat finement haché et les baies roses.
- 3.** Ajoutez le zeste de citron râpé.
- 4.** Égouttez les filets d'anchois et ajoutez-les. Mélangez délicatement.
- 5.** Présentez les olives dans un joli ravier.