



*Beurres et Sauces*

## Bagna cauda - sauce chaude



<b>40 min</b>	<b>10 min</b>	<b>30 min</b>	<b>0</b>	<b>355</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Pour la bagna cauda

150 g **Anchois frais entier(s)**  
10 cl **Huile d'olive**  
4 **Gousse(s) d'ail**  
10 cl **Lait écrémé**  
50 g **Beurre**

### Étape 1

Préparation de la bagna cauda

- 1 Peler et ôter le germe des gousses d'ail à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Réduire l'ail en purée à l'aide du presse-ail.
- 3 Dans une casserole, faire chauffer l'ail et le lait sur feu très doux pendant 20 minutes.
- 4 Après ce temps, ajouter le beurre, l'huile d'olive et les filets d'anchois.
- 5 Laisser cuire sur feu très doux pendant 10 minutes en mélangeant énergiquement avec une cuillère en bois.
- 6 Lorsque la préparation devient crémeuse, ôter du feu.

### Étape 2

Dressage

- 1 Servir chaud accompagnée de légumes frais ou de gressins.