

Anchois (presque) comme à Malaga

une vingtaine de petits anchois frais
100 g de mie de pain
3 pincées de piment d'Espelette
un œuf
50 g de farine
deux citrons



Incisez le ventre des anchois, rincez-les sous un filet d'eau fraîche et séchez-les sur du papier absorbant.
Battez l'œuf avec un peu d'eau et disposez-le dans une assiette creuse, la farine dans une autre assiette et enfin la mie de pain mixé en chapelure avec le piment d'Espelette dans la dernière assiette.
Assaisonnez les anchois de sel et de poivre puis trempez-les successivement dans la farine, l'œuf battu puis la chapelure au piment.
Tapotez les anchois pour retirer l'excédent de panure.
Faites chauffer l'huile pour la friture. Pendant ce temps, nouez cinq anchois ensemble par la queue.
Plongez-les ainsi ficelés dans l'huile chaude et faites-les frire une minute.
Retirez les anchois qui ressemblent à des bouquets croustillants et servez-les avec des quartiers de citrons.

