



# La Bagna Cauda

LES INGRÉDIENTS pour 8 personnes - les quantités pour les crudités sont à la discrétion du préparateur

- Radis
- Céleri branche
- Artichauts violets
- Tomates
- Chou-fleur
- Fenouil
- Endives
- Poivron vert salade
- Carottes
- Champignons de paris
- Carde blanc
- 0.5 L huile d'olive
- 12 filets d'anchois frais, dessalés à l'eau fraîche
- 2 à 3 gousses d'ail
- 0.05 kg de beurre

## PRÉPARATION

Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 20 mn (sauce)

Saison : Printemps, été, automne

- **Radis** : équeuter et laisser les jeunes feuilles
  - **Céleri** : récupérer le blanc et couper en bâtonnets
  - **Artichauts** : utiliser la partie tendre ; les frotter avec du citron
  - **Tomates** : détailler en quartier ou utiliser des tomates cerise
  - **Chou-fleur** : extraire les sommités
  - **Endives** : séparer les feuilles
  - **Carottes** : éplucher et détailler en fins bâtonnets
  - **Carde** : récupérer le blanc et cuire à blanc
  - **Champignons** : couper et bien nettoyer le pied
- 
- **La sauce** : rassembler 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. Mettre à chauffer très lentement, dans un récipient de préférence en fonte : la sauce ne doit pas bouillir au risque de brûler. Servir dans un réchaud à fondue. Tremper les légumes comme pour une fondue classique.