



PANISSES ET MAYO AUX ANCHOIS

Camille Gandolfo

Les Bords de Mer (Marseille)

INGRÉDIENTS

Pour les panisses :

- 375 g de farine de pois chiche
- 1,5 l d'eau
- 7 g de sel
- huile de friture

Pour la mayonnaise aux anchois :

- 2 jaunes d'œuf
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à café de vinaigre de vin rouge
- 150 g d'huile de pépins de raisin
- 20 g d'huile d'olive
- 20 g de filets d'anchois à l'huile
- sel, poivre

PRÉPARATION

Pour les panisses, réunir la farine de pois chiche, l'eau et le sel dans une casserole. Faire chauffer en fouettant pour ne pas que le fond accroche.

Une fois l'ébullition atteinte, laisser cuire à feu moyen pendant 5 bonnes minutes, toujours en fouettant. La pâte doit être bien épaisse.

Verser la bouillie obtenue dans un moule à cake, ou encore un moule en verre carré ou rectangulaire. Laisser refroidir puis réfrigérer pendant plusieurs heures. L'idéal est de s'y prendre la veille.

Au moment du repas, tailler des grosses frites et les frire dans de l'huile chauffée à 180 °C. Elles doivent être joliment dorées. Les saler et les poivrer à la sortie de la friteuse.

Pour la mayonnaise aux anchois, une petite astuce préalable : les ingrédients doivent être à température ambiante.

Mélanger le jaune d'œuf avec la moutarde et le vinaigre, ainsi qu'un peu de sel et du poivre.

Verser progressivement les deux huiles, en fouettant. La mayonnaise doit « prendre » et épaissir.

Incorporer les anchois mixés. C'est prêt ! Proposer cette mayonnaise avec les panisses bien chaudes.

