

## « *gildas* »

60 piments au vinaigre. 30 anchois à l'huile ou au sel. 30 olives « *manzanilla* » de qualité. 30 cure-dents. 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive vierge.

Couper les pédoncules des piments à l'aide d'un couteau affûté. Avec un cure-dents, piquer deux piments, un anchois en conserve plié en deux et couvrir le tout d'une olive *manzanilla*. Répéter l'opération jusqu'à ce que tous les piments, les anchois et les cure-dents soient utilisés. Verser un filet d'huile d'olive sur vos « *gildas* » et les servir dans une assiette en guise d'apéritif.

*L'unique « secret » de cet apéritif est la qualité de la matière première utilisée et sa consommation rapide. Quant aux piments, si vous optez pour une préparation maison, le plus délicat est de doser raisonnablement le vinaigre. Un défi qui se présente à quiconque veut faire macérer au vinaigre une certaine quantité de piments. Un conseil : utiliser le vinaigre de cidre que l'on peut se procurer directement chez le producteur et qui offre un degré d'acidité relativement adéquat. Certains ajoutent au vinaigre des grains de blé, quelques brins de fenouil ou même une gousse d'ail. Cela n'est pas indispensable mais permet de personnaliser la recette. D'après Migeltxo de la Bodega Donostiarra du quartier Gros, d'autres ajoutent même des pois chiches en saumure, convaincus que cela fera jaunir un peu le liquide.*

## « *tortilla* » aux anchois

800 g d'anchois frais. 6 œufs. 2 gousses d'ail. 1 oignon frais. 1 piment vert. 1 cuillerée à café de persil haché. 5 cuillerées à soupe d'huile d'olive vierge. sel.

Bien nettoyer les anchois, enlever les têtes, les visières, les écailles, les arêtes et les queues. Hacher l'ail, le piment vert et l'oignon et faire revenir le tout dans deux cuillerées d'huile et assaisonner. Retirer du feu avant que le mélange ne perde de son éclat. Assaisonner les anchois et les faire revenir à leur tour dans deux cuillerées d'huile bien chaude afin qu'ils

soient bien juteux. Réaliser l'opération en deux fois pour éviter que les anchois collent. Saupoudrer de persil haché et ajouter le mélange oignon, piment et ail. Verser la préparation dans les œufs battus. Assaisonner. Faire cuire le tout dans la poêle avec la cuillerée d'huile restante jusqu'à obtention d'une « *tortilla* » bien baveuse.

