

## Tourte aux anchois



**Temps de préparation:** 30 min.

**Difficulté:** Moyen

### Ingrédients (4 personnes)

#### • Ingrédients

- Pomi Coulis de tomates 750g 120 g
- Anchois frais 280 g
- Basilic q.s.
- Citron vert q.s.
- Huile d'olive extravierge q.s.
- Mozzarella 100 g
- Pain 20 g
- Pommes de terre vitelottes 120 g
- Sel q.s.

**Pour cette recette, nous avons utilisé :**



## Préparation

1. Nettoyez les anchois et retirez l'arête centrale.
2. Épluchez les pommes de terre et découpez-les en fines tranches que vous ébouillanterez ensuite pendant 30 secondes.
3. Découpez les petites mozzarelles et faites cuire pendant 15 minutes le **Pomì Coulis de Tomates** avec l'huile, le basilic et le sel.
4. Composez la tourte en alternant des couches de pommes de terre, d'anchois, de mozzarella et de sauce tomate.
5. Faites cuire dans un four à 180° pendant 12 minutes.
6. Terminez la recette en ajoutant le pain sec émietté que vous aurez précédemment fait brièvement revenir dans une poêle avec de l'huile, du sel et un peu de citron vert frais râpé.