

RECETTE REGIONALE du Piémont

Bagna cauda piémontaise – Bagna cauda del Piemonte

Ingrédients pour 6 personnes

100 g de filets d'anchois à l'huile

1/2 tête d'ail

60 cl de crème fraîche semi épaisse

maïzena (facultative, pour éventuellement épaissir)

crudités de saison

(poivron, fenouil, carottes, céleri, radis, chou-fleur, concombre, artichauts violets, tomates cerise, gros champignons de Paris, etc.)

Ustensiles: Une casserole, un caquelon à fondue



Préparation:

Hacher les gousses d'ail très fin.

Dans une casserole, faire revenir à feu doux les filets d'anchois avec l'ail en remuant fréquemment, ce qui a pour effet de disloquer les filets et d'en faire une purée.

Laisser cuire à la limite du roussissement de l'ail puis incorporer la crème fraîche.

Bien mélanger et poursuivre la cuisson 5 minutes à feu très doux en remuant pour homogénéiser.

Pour servir, verser la sauce dans un caquelon à fondue qui restera au chaud sur une flamme de bougie ou une mijoteuse électrique.

Chaque convive prélèvera un petit ramequin de sauce très chaude dans lequel il trempera les crudités coupées en morceaux.

La bagna cauda se prête fort bien à un repas de type "buffet"