

Sauce provençale

Convient à la viande de veau ainsi qu'au poisson:

80 g de beurre; 3 cuillerées à soupe d'huile; 3 gousses d'ail; 5 filets d'anchois, un peu de sel.

Hacher les gousses d'ail, écraser les filets d'anchois, ajouter une pincée de sel. Dans une petite casserole, faire fondre à petit feu le beurre et l'huile auxquels vous ajoutez l'ail, les anchois. Lorsque le tout est complètement fondu, elle est prête à servir.