

■ LES SPAGHETTIS
AUX ANCHOIS
pour 4 personnes

1 paquet de spaghettis; 1 branche de fenouil séché; 1 cuillère à soupe d'huile d'olive; 50 g de parmesan; 1 fenouil; environ 150 g de filets d'anchois salés; 1 poignée de raisins secs.

1. Faire macérer les raisins dans un peu d'eau. Cuire les spaghettis dans beaucoup d'eau salée. Y glisser la branche de fenouil et cuire «al dente» 20 minutes.

2. Faire une sauce avec le fenouil haché fin que l'on fait blondir dans un peu d'huile d'olive. Y ajouter les anchois pilés, les raisins secs et cuire le tout 10 minutes.

3. Beurrer un plat à gratin. Y disposer une couche de spaghettis, une couche de sauce. Saupoudrer avec du parmesan et faire gratiner 10 minutes au four chaud.