Anchois aux Champignons au Four

Fırında Mantarlı Hamsi

1 Kg. d'anchois
1 Kg. de champignons
4 gousses d'ail
3 oignons moyens
5 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de poivre noir
1,5 tasse à thé de sel
2 poignée de parmesan râpé frais

Enlevez la tête et les arêtes des anchois.
Coupez les oignons en rond, laissez cuire dans l'huile végétale jusqu'au ramollissement, puis rajoutez les gousses d'ails, du poivre noir et du sel.
Rincez les champignons, si gros coupez en quelques morceaux et laissez bouillir dans 1 verre d'eau et ½ jus d'orange jusqu' que les champignons deviennent jaune. (5-10 minute)
Étalez la moitié du mélange d'oignon dans un plat de cuisson, puis rajoutez la moitié des champignons filtrés.
Rajoutez les anchois serrement sur les champignons.
Rajoutez sur les anchois les champignons restante puis le mélange d'oignon restante.
Laissez cuire dans un four légèrement chauffé à 190 degrés pendant ½ heure.
Sortez du four puis saupoudrez du parmesan râpé.
Remettez au four pour 5 minutes.
Servez chaud.

N-B: Il faut tremper les champignons dans le jus de citron pour qu'elles noircies pas.