

PISSALADIÈRE



Pour 4 à 6 personnes :

- 1 pâte à pain de 300 g environ ou pâte à pizza
- 8 oignons
- 2 c à soupe de thym
- 8 filets d'anchois à l'huile
- 12 olives noires
- 2 pincées de paprika
- 4 c à soupe d'huile d'olive pour la sauteuse
- poivre

Préchauffez le four à 210°C (th.7). Epluchez et coupez finement les oignons. Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile d'olive. Ajoutez les oignons avec le thym et du poivre. Laissez-les dorer 15 à 20 min à feu doux en remuant régulièrement.

Pendant ce temps, aplatissez la pâte à pain sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé (ou bien plus simple dans un moule à tarte). Façonnez un rebord qui maintiendra la garniture. Une fois cuits, ajoutez les oignons sur le fond de tarte. Disposez les anchois en croisillons après les avoir égouttés. Mettez au four 30 min jusqu'à ce que votre pissaladière soit bien dorée. 10 min avant la fin de la cuisson, ajoutez les olives. Saupoudrez de paprika juste avant de servir.