

PISSALADIÈRE

Pour 6 Personnes

Pâte brisée=250g farine, 125g beurre, eau

250g de pâte à pizza ou brisée, 1 kg d'oignon, 24 olives noires, filets d'anchois, 2 gousses d'ail, 4 càs d'huile d'olive, thym et laurier

Peler et émincer les oignons, faites les revenir 4à5mn dans 3càs d'huile d'olive, ajouter les gousses d'ail pelées et écrasées+thym et laurier, couvrez et laisser étaver 30mn à feu doux

Préchauffer le four à 220 °C, étaler la pâte, déposer-la dans un moule à tarte et étaler les oignons tiédis sur la pâte, disposer les anchois et enfourner 20mn, éparpiller les olives et poursuivre la cuisson 10mn, au terme de la cuisson, arroser d'un filet d'huile.

