

PISSALADIÈRE À LA TOMATE

Avril 2003 (Actualisé en mars 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre
- ★ 1 Kg d'oignons paille
- ★ 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ★ 2 cuillères à café de sucre en poudre
- ★ 20 cl de coulis de tomate
- ★ 4 à 5 tomates à chair ferme (Roma, grappe)
- ★ 60 g d'olives noires à la grecque
- ★ 1 boîte de filets d'anchois à l'huile (60 g)
- ★ 1 demi-cuillère à café d'origan
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Moule à tarte, Poêle, Casserole

Préparation : 20 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 50 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 5,40 € (soit 0,90 € par personne)



Recette :

Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Étaler la pâte dans le moule et rabattre éventuellement les bords; piquer le fond avec une fourchette. Éplucher les oignons, les émincer et les faire revenir à feu doux dans une poêle avec l'huile durant 5 minutes en remuant. Ajouter le sucre en poudre, saler et poivrer, mélanger et poursuivre la cuisson durant 20 minutes sans cesser de remuer

Préchauffer le four sur thermostat 7 (210°C) durant 10 minutes. Garnir la pâte avec les oignons, couvrir de coulis de tomate. Mettre les tomates 30 secondes dans de l'eau bouillante, les égoutter, les peler et les couper en rondelles. Recouvrir le coulis avec les rondelles de tomates. Poser les filets d'anchois en losanges sur les tomates, garnir d'olives noires, parsemer d'origan. Mettre au four durant 25 minutes et servir bien chaud.

Boisson :

Un rosé de Bandol servi à 10°C ou un Gaillac rouge tempéré à 15°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.