

PISSALADIÈRE

Avril 2008 (Révisé en février 2019)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 350 g de pâte à pain (1 rouleau de pâte à pizza)
- ★ 1 Kg d'oignons paille
- ★ 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ★ 2 cuillères à café de sucre en poudre
- ★ 10 olives noires
- ★ 1 petite boîte de filets d'anchois à l'huile (100 g)
- ★ 2 pincées de thym de Provence (d'origan)
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Moule à tarte, Poêle/Sauteuse

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 50 mn / 70 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 4,30 € (soit 0,72 € par personne)



Recette :

Éplucher les oignons, les émincer

Version 1 : 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 : les oignons doivent devenir translucides mais ne pas colorer, ni brûler.

Version 2 : les faire revenir à feu doux dans une sauteuse avec l'huile durant 5 minutes en remuant. Ajouter 20 cl d'eau, le sucre en poudre, saler et poivrer, mélanger et poursuivre la cuisson durant 45 minutes à couvert à feu doux, puis quelques minutes à découvert en tournant pour évaporer toute l'eau

Préchauffer le four sur thermostat 7 (210°C) durant 10 minutes. Ecraser la pâte avec la paume de la main jusqu'à obtenir un disque de taille suffisante pour fonder un moule à tarte. Garnir la pâte avec les oignons, égaliser. Disposer les filets d'anchois en croisillons, émietter un peu de thym de Provence (ou d'origan) et placer quelques olives. Mettre au four durant 25 minutes. Servir bien chaud.

Boisson :

Un rosé de Bandol, de Cassis ou de Fronton servi à 10°C. (*)

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