

# Pissaladière

**Pour 6 mini pissaladières :**

**Ingrédients :**

- 1 pâte feuilletée pur beurre
- 1 gros oignon
- 12 anchois
- 6 olives noires
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 20g de parmesan
- 15g de pignons de pin
- 20g de tomates séchées
- 5g de basilic
- 10g d'huile d'olive

- 1.** Préchauffer le four à 180°.
- 2.** Dérouler la pâte sur une plaque et découper des cercles à l'aide d'un emporte pièce.
- 3.** Eplucher et émincer l'oignon et le faire revenir avec la cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle à feu doux puis laisser refroidir.
- 4.** Mixer les tomates séchées avec le parmesan, les pignons de pin, la basilic et les 10g d'huile d'olive.
- 5.** Napper les fonds de quiche de tartinade aux tomates puis répartir la poêlée d'oignon avec les anchois et les olives.
- 6.** Faire cuire au four jusqu'à ce que les pissaladières soit bien dorées.

