

# Tarte à l'oignon, façon pissaladière



Pour 4 personnes :

1 pâte brisée

900 g d'oignons (*on peut prendre des congelés*)

4 CS d'huile d'olive

2 CS de sucre en poudre

8 filets d'anchois à l'ail + quelques filets pour la déco

Olives noires

Sel, poivre et thym

\*\*\*\*\*

- Dans une poêle, faire chauffer l'huile et y faire revenir les oignons, pelés et ciselés. Laisser compoter à feu doux, en mélangeant régulièrement.
- Après quelques minutes, saupoudrer les oignons avec le sucre en poudre et ajouter les anchois. Poursuivre la cuisson, jusqu'à ce que les anchois « fondent » et que le sucre soit dissous.
- Saler, poivrer et parsemer de thym. Poursuivre la cuisson jusqu'à légère coloration des oignons.
- Etaler la pâte brisée dans un moule à tarte et y déposer les oignons dedans.
- Déposer ensuite quelques anchois en rayons, ainsi que quelques olives noires coupées en 2 et enfourner pour 40 minutes à 200°C (*four préchauffé*) et en surveillant vers la fin.
- Servir avec un peu de verdure !

BZH'S  
Sandra