

# Pissaladière

Pour 6 mini pissaladières :

## Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée pur beurre
- 150g d'oignons
- 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 couper les oignons en morceaux.
4. Faire revenir les oignons avec la cuillère à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse à feu doux et laisser cuire jusqu'à ce qu'ils deviennent fondants.
5. Mixer les tomates séchées avec le parmesan, les pignons de pin, la basilic et les 10g d'huile d'olive.
6. Napper les fonds de quiche de partinade aux tomates puis répartir les oignons avec les anchois et les olives.
7. Faire cuire au four jusqu'à ce que les pissaladières soit bien dorées.

