

Pissaladière

Pour 1 grande plaque de four:

Pour la pâte :

2CS d'huile d'olive

2cc de sel

32cl d'eau

640g de farine

1,5 sachet de levure de boulanger déshydratée

Pétrissez tous les ingrédients ensemble pendant environ 5min. Débarrassez dans un saladier et couvrez d'un torchon. Laissez lever 1 heure.

Étalez votre pâton sur un papier cuisson. Déposez le sur votre plaque de four.

Garniture :

7 oignons

sel, poivre, sucre

1 bocal d'anchois à l'huile

olives noires si vous aimez

Pelez les oignons et détaillez les en tranches de 4mm d'épaisseur. Faites les fondre dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Salez, poivrez et ajoutez une oincée de sucre. Remuez régulièrement pour ne pas qu'ils attachent.

Laissez refroidir avant utilisation.

Montage :

Disposez les oignons sur votre pâte. Faites cuire 15min à 220°. Décorez avec les anchois en formant des losanges. Parsemez quelques olives et faites cuire à 220° encore 10 min environ.

