Catégorie : "entrée"

Pissaladière

(recette proposée par Janine Pauchon - décembre 2016)

facile

Pour 6 personnes - PREPARATION : 1 heure - CUISSON : 45 min

Ingrédients

- 1 pâte à pizza (ou à défaut 1 pâte feuilletée)
- 1 kg d'oignons
- 100 g d'anchois de Collioure
- 3 càs d'huile d'olive
- 100 g d'olives noires dénoyautées
- 1 sucre en morceau

1. Eplucher et émincer finement les oignons.
2. Mettre à chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse ; y verser les oignons, 3 filets d'anchois, et le sucre.
3. Laisser cuire à feu très doux pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce que les oignons soient moelleux, avec une apparence de compotée légèrement jaune et brillante : il ne faut surtout pas les faire dorer.
4. Mettre la pâte à pizza dans un moule, et verser la préparation sur la pâte, en couche régulière, en l'étalant sur toute la surface.
5. Faire des croisillons avec les filets d'anchois, et répartir les olives dénoyautées.
6. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 7), et mettre ensuite la pissaladière au four pendant 45 min environ, jusqu'à ce que la pâte soit bien blonde, et les oignons légèrement dorés.
7. Sortir la pissaladière du four, attendre quelques minutes, puis démouler.

Un p'tit plus : à déguster chaud, tiède ou froid ; et selon l'appétit : en apéritif, en entrée, ou en plat principal avec une salade de mesclun.

Nota : il ne faut surtout pas mettre de sel, car les anchois sont en général très salés. Le sucre est indispensable pour enlever l'acidité de l'oignon.