


# Pissaladière

## La Biscothèque

Cuisine, entrée




TEMPS DE CUISSON
65 à 70 min

CUISSON PÂTE
Aucune

CUISSON GARNITURE
40 min

SERVICE
Tiède

## INGRÉDIENTS

### PÂTE

- 250 g de farine T55
- 125 g de beurre mou
- 10 cl d'eau
- 1 pincée de sel

### GARNITURE

- 1 kg d'oignons jaunes émincés finement
- 12 filets d'anchois
- 2 cuillères à soupe de sucre
- thym, poivre et huile d'olive
- une dizaine d'olives noires



## PRÉPARATION

Mélanger les ingrédients de la pâte au robot ou à la main jusqu'à obtenir une pâte homogène et malléable ;

l'étaler sur un plan fariné puis foncer un moule à tarte ; pour une version rectangulaire, l'étaler sur une plaque recouverte de papier cuisson ou d'un tapis Silpat' sur 1 à 2 cm d'épaisseur ;

réfrigérer pendant la préparation de la garniture ;

faire revenir les oignons à feu doux dans environ 6 cuillères à soupe d'huile d'olive, poivrer, couvrir et laisser comptoter environ 30 minutes en remuant, jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides sans dorer ;

émietter 6 anchois et les ajouter aux oignons avec le sucre et le thym, puis poursuivre la cuisson à feu doux sans couvercle pendant 10 minutes, jusqu'à réduction de l'eau, texture sirupeuse et fonte des anchois ;

couper les 6 anchois restants en deux dans la longueur et préchauffer le four à 220 °C ;

répartir les oignons sur la pâte, disposer les anchois en quadrillage, enfoncer légèrement les olives et ajouter un filet d'huile d'olive ;

enfourner 25 à 30 minutes jusqu'à ce que les bords soient dorés, puis servir tiède.

## ASTUCES

ne pas saler la garniture car les anchois sont déjà salés ;
cette pâte rapide, contrairement à la pâte à pain traditionnelle, n'a pas besoin de reposer ou de lever.

