

# Pissaladière

Provence  
↪ ✈

✂ Pour 6 portions ⌚ Temps de préparation : 20 min 🍳 Temps de cuisson : 2 h

## Ingédients

- 7 c. table (100 ml) huile d'olive
- 8 tasses (2 litres) oignons émincés
- 4 gousses d'ail émincées
- 12 filets d'anchois
- 1 tasse (250 ml) olives noires dénoyautées
- 300 g pâte à pain prête à l'emploi



## Conseil

Pour faire des portions individuelles, divisez la pâte en 6 et procédez ensuite de la même manière.  
Servez avec une salade de roquette, fenouil et copeaux de parmesan.

## Préparation

- 1 Chauffer un grand poêlon à feu vif et y verser l'huile.
- 2 Ajouter les oignons et l'ail, bien remuer et baisser le feu à moyen: la cuisson se poursuivra pendant 1h à 1h30 ou jusqu'à ce que les oignons soient translucides et confits mais sans trop de coloration. Remuer très souvent.
- 3 Préchauffer le four à 450°F (225°C).
- 4 Étendre la pâte à pain jusqu'à ce qu'elle atteigne 30 cm de diamètre et la déposer dans un moule à tarte ou une plaque à pizza.
- 5 Étaler sur la pâte le confit d'oignons et d'ail puis déposer les filets d'anchois qui doivent se rejoindre au centre comme les rayons d'une roue de bicyclette.
- 6 Parsemer d'olives.
- 7 Cuire la pizzaladière sur la grille du bas pendant environ 35 min.

À déguster avec un bon verre de vin rosé !



Recette de l'Explorateur  
Emmanuel Braquet