

# Pissaladière



**: 30 minutes**

**Temps de cuisson : 45 minutes**

**Ingrédients (pour 6 personnes) :-** 400 g de pâte à pain du boulanger

- 1 kg d'oignons
- 300 g d'anchois à l'huile
- 15 olives noires
- 2 grosses cuillères à soupe de sucré en poudre
- Herbes de Provence
- poivre
- huile d'olive

## Préparation de la recette :

Dans une grande poêle profonde faire chauffer 5 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Couper les oignons en rondelles.

Une fois que l'huile est chaude vous pouvez mettre les oignons dans la poêle, ajoutez du poivre, les herbes de Provence et le sucre en poudre. Il ne faut surtout pas mettre de sel car il y aura les anchois. Le sucre est indispensable pour enlever l'acidité de l'oignon.

Faites revenir les oignons jusqu'à que leur couleur soit légèrement jaune. Il ne faut pas qu'ils reviennent de trop car ils vont encore cuire dans le four.

Le secret de la Pissaladière est là. Il faut garder quelques filets d'anchois et mettre le reste dans la poêle avec les oignons. Les anchois vont fondre à la chaleur et se mélanger aux oignons. Si vous pouvez ajouter une cuillère à soupe de l'huile des anchois dans la préparation ce sera meilleur.

Vous pouvez étaler la pâte à pain sur une plaque de four huilée à l'huile d'olive.

Versez votre préparation sur la pâte et mettez des anchois et des olives pour la décoration.

Préchauffez votre four à 220°C et mettre ensuite la pissaladière.

Pour le temps de cuisson dès que la pâte à pain est cuite (voir aux bords de la pâte) vous pouvez sortir votre pissaladière.

Il faut laisser la pissaladière refroidir car elle se déguste froide.

Vous pouvez l'accompagner d'une salade frisée et d'un Bandol rosé c'est excellent.