

La Pissaladière

La Pissaladiera

Ingrédients : pour 8 personnes

PÂTE À PAIN

- › 500 g de farine,
- › 10 à 15 ml d'eau,
- › 10 g de sel,
- › 15 à 20 g de levure de boulanger,
- › 15 ml d'huile d'olive.

GARNITURE

- › 2 kg d'oignons paille,
- › 100 ml d'huile d'olive,
- › 1 bouquet garni (*thym, laurier, romarin*),
- › 10 g d'ail (*1 gousse*),
- › 8 filets d'anchois au sel,
- › olives noires de Nice,
- › sel & poivre.

VARIANTES

› 25 g de pissalat

Le pissalat peut être étalé sur la pâte avant d'y mettre les oignons ou mélangé directement aux oignons cuits avant de les étaler sur la pâte.

Temps de préparation : 30 min / **Repos de la pâte :** 1 h 30

Temps de cuisson : 45 min pour les oignons / Pissaladière : 20 min

Saison : toute l'année

Eplucher les oignons, les émincer finement, les mettre dans une marmite avec l'huile d'olive, les gousses d'ail habillées et le bouquet garni, saler & poivrer. Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 45 minutes (tout en permettant à l'eau de s'évaporer). Retirer l'ail en fin de cuisson.

Préparer le levain: sur un plan de travail, mettre 125 g de farine, y creuser une fontaine et ajouter la levure délayée dans un peu d'eau tiède. Mélanger le tout pour obtenir une boule de pâte et laisser reposer dans une terrine recouverte d'un linge. En une demi-heure, la pâte doit doubler de volume. Disposer en couronne le reste de farine, ajouter au milieu l'eau, l'huile d'olive, le sel. Travailler la pâte en ajoutant de l'eau jusqu'à consistance. Ajouter le levain à la pâte et pétrir le tout. Laisser reposer pendant une heure à couvert.

Huiler un moule à tarte ou une plaque, étaler la pâte sur 1/2 cm d'épaisseur, ajouter les oignons, décorer avec anchois et olives.

Mettre au four, préalablement chauffé, pendant 20 minutes à 275°. Poivrer en sortant du four.

La laisser tiédir pour la servir.