

# Pissaladière



Pour 6 personnes ♦ Préparation : 30 min  
Repos de la pâte : 1 h ♦ Cuisson : 50 min

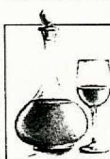
• 400 g de pâte à pain • 1 kg  
d'oignons blancs • 2 gousses  
d'ail • 15 petites olives noires  
• 20 anchois à l'huile • 9 cuil.  
à soupe d'huile d'olive • 1 cuil.  
à soupe de farine • 2 cuil. à c.  
de sucre semoule • 2 pincées  
de 4-épices • sel, poivre.

■ Pétrissez la pâte à pain avec  
4 cuil. à soupe d'huile d'olive,  
puis laissez-la reposer 1 heure  
dans un endroit tiède.

■ Faites revenir 5 minutes à feu  
doux les oignons émincés et l'ail  
haché dans 3 cuil. à soupe d'huile.  
Ajoutez 4-épices et sucre, sa-  
lez et poivrez. Cuisez 20 minutes  
sans laisser colorer, en remuant.

■ Préchauffez le four sur th. 7  
(210 °C). Aplatissez et étirez la  
pâte à pain en un rectangle de  
5 mm d'épaisseur. Déposez-le  
dans un moule rectangulaire  
huilé et fariné en faisant remon-  
ter la pâte le long des bords.

■ Etalez-y la fondue d'oignons,  
posez dessus les anchois en croi-  
sillons et huilez le bord de pâte  
au pinceau. Enfourez pour  
20 min. Avant de servir, dépo-  
sez les olives dans les losanges et  
arrosez du reste d'huile d'olive.



*Vin conseillé*  
Un rouge vif,  
chinon à boire bien  
frais, à 9-10 °C.



D'origine niçoise,  
la pissaladière  
est un délicieux  
accents provençal