

Pissaladière Niçoise

Ingrédients (pour 6 personnes)

1 pâte à pain

Au moins 5 bonnes cuillères à soupe d'huile d'olive

Environ 7 ou 8 oignons coupés en lamelles

1 petite boîte de filets d'anchois

Quelques olives noires

Préparation

Préchauffer le four th 7/8 (210°)

Dans une sauteuse, faire revenir les oignons pelés et émincés

Avec l'huile d'olive.

Dès qu'ils sont légèrement dorés, ajoutez un petit verre d'eau et laissez mijoter à feu doux jusqu'à ce que les oignons soient bien cuits. S'ils attachent, ajoutez encore un peu d'eau.

En fin de cuisson, ajoutez la moitié des anchois allongés à l'huile d'olive, que vous aurez préalablement écrasés. Retirez du feu et laissez un peu refroidir.

Huilez une plaque et talez la pâte à pain avec les doigts de façon grossière n'utilisez pas de rouleau, la pâte est très élastique.

Étalez la préparation aux oignons sur la pâte, puis décorez avec le reste des filets d'anchois entiers et les olives noires.

Enfournez pour 15 minutes, jusqu'à ce que la pâte et les oignons soient légèrement dorés. Servez froid.

