LES CLASSIQUES
DE LA CUISINE PROVENÇALE

PISSALADIÈRE

Prép. 40 mns
Cuisson 30 mns

INGREDIENTS

- **Pour la garniture à l'oignon** ; 1kg d'oignons, 2 gousses d'ail, du thym frais ou séché, un peu d'huile d'olive, de petites olives noires, sel et poivre
- **Pour le Pissalat** : 1 petit pot d'anchois à l'huile d'olive (utiliser une dizaine et le reste pour la déco), 2 sardines à l'huile d'olive
- 1 pâte à pizza épaisse

PRÉPARATION

01 **Préparez vos ingrédients :**
Pelez et émincez les oignons en fines lanières.Ecrasez les gousses d'ail.

02 **La garniture d'oignons :**
Mettez un filet d'huile dans une grande poêle ou une marmite.
Ajoutez les lanières d'oignons.Les faire revenir à feu vif pendant 5 minutes tout en remuant.
Saupoudrez de thym et ajoutez l'ail écrasé.
Salez légèrement et poivrez.
Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant environ 50 minutes, ou jusqu'à ce que les oignons soient bien confits.

03 **Le Pissalat :**
Pendant que les oignons cuisent, préparez votre Pissalat.
Prélever une dizaine d'anchois et 2 sardines. Mixez ces poissons jusqu'à obtenir une pâte homogène.
Lorsque les oignons sont bien cuits, ajouter la moitié du Pissalat aux oignons.
Remuer jusqu'à ce que le Pissalat soit fondu.
Laissez refroidir les oignons.

04 **Assemblage de la pissaladière :**
Commencez à préchauffer votre four à 210°C.
Etalez votre pâte à pizza et placez-la sur la plaque de votre four sur une feuille de papier cuisson.
Etalez du Pissalat sur la pâte en laissant 1 cm tout autour.
Etalez les oignons confis dessus (préalablement mélangés avec la première moitié du pissalat).
Disposez dessus quelques anchois et quelques olivettes de Nice.
Enfournez votre pissaladière et laissez cuire 20 minutes.
Dégustez-la chaude ou tièdes et parsemez des brins de thym frais au centre. Bon appétit!