



Pizzas

Pissaladière



2h50 **20 min** **30 min** **2h** **534**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Pâte

250 g **Farine**
5 cl **Huile d'olive**
1 verre(s) **Eau**
1 **Sel**
10 g **Levure de boulanger**

Garniture

20 **Anchois frais entier(s)**
3 **Oignon(s)**
3 c. à soupe **Huile d'olive**
15 **Olives noires**
1 pincée(s) **Herbes de Provence**
10 g **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Délayer la levure dans un peu d'eau chaude.
- 2 Verser la farine sur un plan de travail.
- 3 Former un puits et verser la levure et le sel au centre et mélanger.
- 4 Former à nouveau un puits et ajouter l'huile puis l'eau petit à petit en malaxant énergiquement jusqu'à l'obtention d'une pâte souple
- 5 Recouvrir la pâte d'un torchon et laisser lever pendant 2 heures dans un endroit tiède.
- 6 Quand il fait froid, on peut laisser lever la pâte près d'un radiateur.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Eplucher et émincer les oignons.
- 2 Les faire revenir dans l'huile d'olive dans une poêle pendant 10 minutes.
- 3 On peut les saupoudrer d'un peu de sucre en poudre pour les faire caraméliser un peu.

Étape 3

Préparation de la pissaladière

- 1 Préchauffer le four à 210°C (Th.7).
- 2 Etaler la pâte sur un plan de travail fariné.
- 3 La poser sur la plaque du four.
- 4 Tapisser la plaque du four avec du papier sulfurisé et dans ce cas, inutile d'huiler la plaque. Mettre la pâte sur la plaque du four légèrement huilée.
- 5 Piquer la pâte avec une fourchette.
- 6 Etaler les oignons sur la pâte sans aller jusqu'au bord.
- 7 Ajouter les anchois et les olives et parsemer d'herbes de Provence.
- 8 Faire cuire à 210°C (Th.7) pendant 10 minutes puis baisser à 180°C (Th.6) et laisser encore cuire pendant 20 minutes.
- 9 Servir chaud ou tiède.