

Pissaladière – la pizza provençale

Apéritif pour 8 à 10 personnes ou plat principal pour 4 à 6 personnes

Plaque graissée d'env. 28 cm Ø

Pâte levée

350 g de farine blanche
1 c. à café de sucre
1 c. à café de sel
½ cube de levure (env. 20 g)
2 dl d'eau tiède
2 c. à soupe d'huile d'olive

mélanger dans une terrine

délayer la levure dans une partie de l'eau, verser avec le reste sur la farine. Pétrir en une pâte souple et humide. Laisser doubler de volume à température ambiante et à couvert

Garniture

1 c. à soupe d'huile d'olive
750 g d'oignons, en deux, en lanières
2 gousses d'ail, pressées

chauffer dans une poêle

ajouter le tout et faire revenir

³/₄ c. à café de sel
poivre du moulin
1 à 2 c. à soupe d'Herbes de Provence*, hachées

assaisonner, cuire à petit feu env. 20 min. (oignons tendres mais pas brunis), laisser refroidir

Façonnage: abaisser la pâte en rond sur un peu de farine. Foncer la plaque et piquer généreusement à la fourchette. Répartir les oignons.

2 petites boîtes de filets d'anchois (env. 50 g) rincer à l'eau tiède, poser sur la garniture en formant une grille
quelques olives noires répartir sur la pizza

Cuisson: env. 25 min. dans la partie inférieure du four préchauffé à 220 °C.

Bon à savoir

*Herbes de Provence

Elles comprennent: le basilic, évent. la lavande, la marjolaine, l'origan, le romarin et le thym.

