



La Pissaladière

« LA PISSALADIERA »



Eplucher les oignons, les émincer finement, et les mettre dans une marmite avec l'huile d'olive les gousses d'ail habillées et le bouquet garni, saler et poivrer, couvrir et laisser cuire à feu doux pendant une heure (tout en permettant à l'eau de s'évaporer). Retirer l'ail en fin de cuisson.

Préparer le levain : sur un plan de travail, mettre 0,250 kg de farine, y creuser une fontaine et ajouter la levure délayée dans un peu d'eau tiède. Mélanger le tout pour obtenir une boule de pâte et laisser reposer dans une terrine recouverte d'un linge. En une demi-heure, la pâte doit doubler de volume. Disposer en couronne le reste de farine, rajouter au milieu l'eau, l'huile d'olive, le sel. Travailler la pâte en ajoutant de l'eau jusqu'à consistance. Rajouter le levain à la pâte et pétrir le tout. Laisser reposer pendant deux heures à couvert.

Huiler un moule à tarte ou une plaque, étaler la pâte sur un ½ cm d'épaisseur, ajouter les oignons, décorer avec anchois et olives. Mettre au four, préalablement chauffé, pendant 20 à 30 minutes, à 180 / 200°

(thermostat 6, 7). Poivrer en sortant du four. La laisser tiédir pour la servir.

Variante : le pissalat peut être étalé sur la pâte avant d'y mettre les oignons ou mélangé directement aux oignons cuits avant de les étaler sur la pâte.

Ingrédients

Pour 8 personnes

Pâte à pain :

1,000 kg de farine

0.200 à 0.300 l d'eau

0,020 kg de sel

0,035 kg à 0,040 kg de levure de boulanger (soit 1 cube)

0,03 l d'huile d'olive

Garniture :

4,000 kg d'oignons paille

0,200 l d'huile d'olive

1 bouquet garni (thym, laurier, queues de persil)

0,030 kg d'ail

16 filets d'anchois au sel

0,100 kg d'olives noires

Variante : 0,050 kg de pissalat

Temps de préparation : 30 minutes / Repos de la pâte : 2 h 30 / Temps de cuisson : 1 heure pour les oignons ; 20 à 30 mn pour la pissaladière / Saison : toute l'année

Retrouvez toutes les recettes « Cuisine Nissarde, le Respect de la tradition » ainsi que la liste complète des restaurants labellisés sur le site www.cotedazur-tourisme.com.