

Une recette tiré du [site Au Fourneau](#)

Bonjour, aujourd'hui je vous propose ses pissaladière, c'est un nom qui vient du mot provençal *peissala* (poisson salés), c'est vraiment délicieux, je m'attendais pas du tout à ce goût, un vrai régal, je profite de faire des recettes du sud dès qu'il y a un rayon de soleil, pour les mettre en valeur, vu quand ce moment, il ce fait un peu désiré le soleil!!!!

Ingredients pour la pâte:

- 125g de farine
- 30g de beurre
- 3 cuil.à.soupe d'huile d'olive
- 4cl d'eau
- 1 pincée de sel

Ingredients pour la garniture:

- 1kg d'oignons
- 12 filets d'anchois
- 50g d'olives noires
- 4 cuil.à.soupe d'huile d'olive (pour la cuisson des oignons)

Mettez dans un saladier, la farine, le beurre coupé en dés, l'huile et le sel

Travaillez la pâte, puis rajoutez l'eau, la pâte doit être ferme mais élastique (si elle colle, rajoutez un peu de farine)

Farinez-la, roulez-la en boule, puis laissez-la reposer 30 minutes au frais

Coupez les oignons en fine lamelles, faites-les cuire 20 minutes à feu doux dans l'huile d'olive en les remuant

Étalez la pâte, sur un plan de travail fariné, la plus mince possible (pas trop aussi)

Soit vous tapissez avec un grand moule, ou bien comme moi des moules à tartelettes, beurré et fariné et piquez le fond avec une fourchette

Répartissez les oignons à la surface de la pâte

Disposez les anchois sur les oignons soit en quadrillage dans un grand moule, ou en croix dans les petits moules

Mettez les olives aux intersections

Préchauffez le four à 200°C

Mettez à cuire 30 à 40 minutes, baissez le thermostat après 20 minutes de cuisson à 180°C

Servir chaud ou tiède de préférence, et elle est aussi bonne lorsqu'elle est froide

ET BON APPETIT