

# *PISSALADIÈRE COMME DANS LE PAYS NIÇOIS*

## **1/**

Pour la pâte, on mélange le sel et la farine. Puis on ajoute l'huile et on l'incorpore (avec des herbes ou de l'origan si vous voulez !). Ajoutez de l'eau tout doucement afin de former une pâte moelleuse mais non collante.

## **2/**

Réserver au frais (au réfrigérateur) le temps d'éplucher les oignons et de les couper en rondelles (attention, vous allez pleurer comme c'est pas permis !).

## **3/**

Faites cuire 45-60min à feu doux dans un fond d'huile d'olive et avec du sel. Il faut qu'ils soient caramélisés sans brûler. On y ajoute l'ail et le thym.

## **4/**

Eteindre le feu et laisser refroidir les oignons. Dans le même temps, sortir la pâte du réfrigérateur (5mn avant pour qu'elle se réchauffe un peu), et l'étaler sur une plaque qui va au four.

## **5/**

Préchauffer le four à 210 degrés, recouvrir la pâte avec les oignons puis les anchois, les olives et le thym. On peut rajouter un filet d'huile d'olive. Enfourner 25-30 minutes.

### INGREDIENTS POUR 4/6 PERSONNES

Pour la pâte :

200gr de farine

50gr d'huile d'olive

40ml d'eau

(moi j'y ajoute un peu d'origan)

Pour la garniture :

800gr d'oignons

Filets d'anchois (une vingtaine)

Olives noires (de Nyons)

Thym, ail, sel et huile d'olive

