

Iucullus succullus

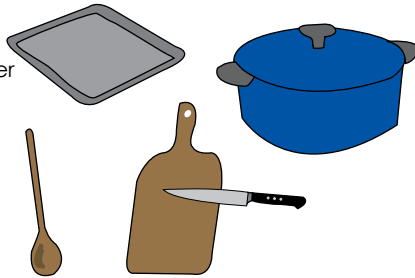


PISSALADIÈRE NIÇOISE

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 30 minutes
(Pour 6 personnes)

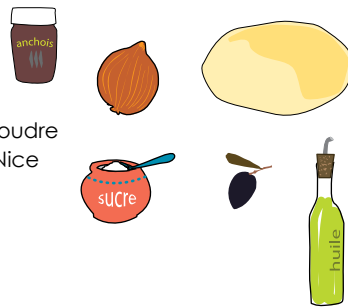
Les ustensiles :

- 1 planche à découper
- 1 couteau de cuisine
- 1 cocotte
- 1 cuiller en bois
- 1 plaque de four



Les ingrédients :

- 500 g de pâte à pain (achète-la chez ton boulanger !)
- 3 c. à soupe d'huile
- 1,250 kg d'oignons
- 1 verre d'huile d'olive
- 12 anchois au sel
- 1 c. à café de sucre en poudre
- 60 g de petites olives de Nice



Épluche et coupe les oignons en fins quartiers. Chauffe l'huile d'olive dans une petite cocotte, et verse les oignons dedans.

Laisse-les cuire sans colorer, en les remuant avec une cuiller de bois. En fin de cuisson, ils doivent être fondants sans être dorés.

Travaille la pâte à pain avec les trois cuillères d'huile. Aplatis-la en lui donnant la forme d'un disque de 24 à 25 cm de diamètre sur un centimètre d'épaisseur.

Roule légèrement les bords, tout autour, pour former une cavité centrale. Place ce disque de pâte sur la plaque du four que tu auras farinée au préalable.

Préchauffe ton four thermostat 8 / 240 °C.

Saupoudre les oignons avec le sucre. Mélange et recouvre la pâte de cette prépara-

tion. Dispose les anchois sur les oignons. Fais de même avec les petites olives.

Glisse la pissaladière dans le four bien chaud et laisse cuire 30 minutes. Sers chaud, dès la sortie du four.