

Pissaladière express

Les ingrédients

5 oignons (environ 500 g)
1 pâte brisée
10 cl d'huile d'olive (2 cuillérées à soupe)
10 anchois
12 olives noires
3 branches de thym

Quantité
4 personnes

La préparation

Préchauffez votre four à thermostat 6 (180°)

Ciselez finement les oignons et faites les revenir à la poêle pendant environ 30 min dans un fond d'huile d'olive et un verre d'eau, jusqu'à ce qu'ils soient bien moelleux. Ne salez pas les oignons, les anchois et les olives saleront suffisamment la préparation.

Étalez la pâte dans un moule. Déposez-y les oignons et effeuillez le thym dessus.

Répartissez les anchois et les olives, puis enfournez 30 min (thermostat 6 ou 180°).

Vous pouvez servir la pissaladière au sortir du four, mais aussi tiède ou froide. Une salade verte bien croquante l'accompagnera à la perfection.