



by Cachou66

Pains Brioches et Cie

PISSALADIÈRE



Ingrédients :

Pour la pâte à pain :

- 500 g de farine,
- 1 sachet de Gourmandises Pains,
- 350 ml d'eau tiède,
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Pour la compotée d'oignons:

- 7 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 kg d'oignons
- 3 gousses d'ail
- 1 cuillère à café d'herbes de Provence
- 1 cuillère à soupe de câpres égouttées
- Sel, poivre
- QS filets d'anchois à l'huile d'olive égouttés
- QS petites olives noires de Nice



Préparer votre pâte à pain comme d'habitude jusqu'à la première levée.

Eplucher les oignons et l'ail, puis les émincer. Dans une sauteuse, chauffer l'huile à feu moyen. Faire revenir les oignons et l'ail 5 min en remuant souvent

Incorporer les herbes, les câpres, du sel et du poivre. Baisser le feu. Faire compoter 25 min à feu doux en remuant de temps en temps. Préchauffer le four à 240°C (th. 8). Quand la pâte a doublé de volume, la partager en 2. Tapisser 2 toiles Silpat ou le tapis Flexipat. Poser les boules de pâte au centre. Aplatir du plat de la main en un rectangle d'environ 1 cm d'épaisseur. Relever légèrement les bords, puis garnir avec la compotée d'oignons.



Répartir les filets d'anchois sur la pissaladière. Enfourner 20 min. Baisser la température du four à 200°C (th. 6/7). Poursuivre la cuisson 10 min, puis disposer les olives entre les anchois. Laissez cuire encore 10 min. Servez tiède ou tout juste refroidi, parsemer d'origan.