

PISSALADIÈRE

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 8

Préparation : 20 min / Cuisson : 25 min / Temps de repos : 2h ou une nuit

Difficulté : Facile

Matériel spécifique : Une plaque à pâtisserie, un robot pour râper les oignons

INGRÉDIENTS

Pâte : • 250 g de farine • 1 petite càc de levure de boulanger • 1 petite càc de sel • 2 càs d'huile d'olive • 15 cl d'eau

Garniture : • 1 kg d'oignons blancs • 2 grosses gousses d'ail • 8 anchois • quelques petites olives noires (si possible de Nice) • du thym séché • 1 càs de sucre • un peu d'eau • sel, poivre

RÉALISATION

Faire la pâte à l'avance (ou mieux une nuit, dans ce cas, la réserver au frais). Dans le robot pétrisseur (ou à la main), mélanger farine et levure, incorporer l'eau et la levure mélangées, et l'huile d'olive.

Bien pétrir, puis réserver 2h sous un linge dans un endroit chaud. Ou si vous la préparez la veille, réserver au frais, filmée, et sortir à température ambiante une heure avant de l'étaler.

Huiler une plaque à pâtisserie. Étaler la pâte avec les mains sur la plaque. Réserver.

Peler les oignons et l'ail. Râper les oignons (au robot ça va plus vite). Les faire revenir en remuant souvent dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter un fond de verre d'eau si besoin afin qu'ils n'attachent pas et ne brunissent pas. Saler, poivrer légèrement.

Au bout de 20 minutes environ, leur volume aura diminué de moitié. Ajouter 1 bonne càs de sucre, l'une des gousses d'ail pelé, dégermé et haché, mélanger et laisser cuire encore 5 à 10 minutes en remuant. Laisser complètement refroidir.

Allumer le four th6, 180°C.

Déposer uniformément la compotée d'oignons sur la totalité de la pâte. Peler et dégermer la seconde gousse d'ail, la couper en fines lamelles, et les répartir sur les oignons en les enfonçant un peu. Déposer enfin les anchois et les olives noires et saupoudrer de thym.

Enfourner pour 25 à 30 minutes, le dessus doit être bien doré.

A déguster tiède ou froid.