Pissaladière

Ingrédients pour 4 personnes

120 g	Farine de blé
120 g	Farine de sarrasin
1 sachet	Levure de boulangère
5 C à S	Huile d'olive
1.2 kg	Oignons
50 g	Anchois
50 g	Olives noires
	Sel et poivre

Recette de la pâte

Dans le robot, mettez la farine, l'huile d'olive et la levure de boulangère

Laissez tourner pour bien mélanger les ingrédients, ajoutez un peu de sel

Enfin, laissez couler un fin filet d'eau chaude tout en mélangeant. La pâte est prête lorsqu'une boule est formée. Attention de ne pas trop mouiller la pâte, elle collera au rouleau.

Laissez reposer la pâte 30 mn à 30°C

Recette de la pissaladière

Faites revenir 40 mn environ à feu très doux les oignons émincés dans une grande poêle avec de l'huile d'olive. Attention de ne pas trop chauffer. Les oignons ne doivent pas bruler. Poivrez, il n'est pas nécessaire de saler, les anchois et les olives s'en chargeront.

Etalez la pâte, la dose correspond à un cadre de 25 x 30 cm

Répartissez l'oignons cuit sur la pâte puis les anchois et enfin les olives

Cuire 30 mn à 200°C au four position basse pour bien cuire la pâte