

Pissaladière

écrit par Pariseyn | 25 août 2021



C'est une version simplifiée de la pissaladière qui est proposée ici. La véritable recette niçoise demande que l'on incorpore du pissalat, une préparation provençale à base d'anchois, de sardines ou de poutines écrasés puis macérés plusieurs mois avec du sel, de l'huile d'olive et des épices. La recette est néanmoins délicieuse qu'elle soit servie chaude, tiède ou froide.

Ingrédients, pour une pissaladière de 30×30 cm ou de 32 cm de diamètre :

1 pâte à pain du boulanger ou une [pâte à pizza](#) de 500 g

1 kg d'oignons jaunes

3 gousses d'ail

1 bocal de 200 g d'anchois à l'huile

Une vingtaine d'olives noires de Nice

1 cuillère à café d'origan en poudre

Huile d'olive

Sel, poivre

Eplucher les gousses d'ail et les laisser entières.

Eplucher et couper en rondelles les oignons à l'aide d'une mandoline (position 2 pour moi). Il doit rester au moins 900 g d'oignon épluché.

Ecraser 5 anchois dans un mortier.

Faire chauffer à feu moyen (6/9 sur ma plaque à induction) une

grande poêle avec de l'huile d'olive.

Verser les anchois écrasés dans l'huile et remuer pour les diluer.

Ajouter les oignons, les gousses d'ail entières, l'origan et cuire 10 minutes à couvert.

Remuer, baisser le feu (5/6 pour moi), couvrir et cuire 45 minutes en remuant toutes les 10 minutes.

Les oignons ne doivent pas trop colorer.



Les oignons confits



La décoration selon son inspiration

Préchauffer le four à 250°C, position « pizza » pour moi (sole + chaleur ventilée), avec une grille en position 2 (1 étant la plus basse). Faute de programme « pizza », le réglage sole et voûte convient très bien.

J'ai utilisé mon plat en métal noir de 30 x 40 cm pour une pissaladière de 30 x 30 cm. Un plat rond de 32 cm convient également.

Huiler le plat.

Etaler la pâte sur un plan de travail fariné jusqu'à une dimension proche de celle du plat. Si la pâte résiste à l'étalement, c'est qu'elle a encore trop de force. La laisser reposer à couvert sur le plan de travail pendant une quinzaine de minutes. Cela permet au gluten de se détendre et facilite la mise en forme finale.

Basculer la pâte sur l'avant-bras et la secouer avec l'autre main pour faire tomber l'excédent de farine.

Positionner la pâte dans son plat en l'ajustant aux dimensions voulues.

Etaler une couche régulière d'oignons confits sur la pâte.

Décorer avec des anchois à l'huile et des olives noires.

Enfourner pour 10 minutes. La pâte à pain doit être colorée.

Servir chaud accompagné d'une salade.

