

Pissaladière

Plat

4 portions

Pissaladière niçoise facile et rapide.

Ingrédients

450g oignons en cube picard

tapenade noire

graines de fenouil

1 pâte brisée

Anchois

huile d'olive

sel et poivre

Préparation

- Dans une grande poêle, faire revenir les oignons sans huile juste avec du sel, cela accélère leur perte d'eau.
 - Une fois l'eau évaporée, ajouter un peu d'huile d'olive et laisser jusqu'à ce que les oignons colorent.
 - Étaler la pâte brisée sur une plaque et tartiner de la tapenade en laissant 1 cm sur les bords. Parsemer quelques graines de fenouil.
 - Étaler les oignons sur la pâte et ajouter quelques filets d'anchois.
 - Enfourner 20 minutes à 190°C

Tags

rapide

festif

méditerranéen

estival

facile

français