

# Recettes amuse-bouche

## Pissaladière

### Ingrédients pour 4/6 personnes

#### *Pour la pâte*

- 250 gr de farine
- 1 cuillère à café de sel
- 10 gr de levure fraîche de boulanger ou 1 cuillère à café de levure instantanée
- 120 ml d'eau
- 50 ml d'huile d'olive

#### *Pour la pissaladière*

- 800 gr d'oignons
- 2 gousses d'ail
- 8 olives
- 8 anchois
- 1 cuillère à soupe de petits câpres
- 10 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de farine
- 2 pincées de 4 épices
- 2 cuillères à café de sucre
- Sel
- Poivre

Budget : €

Difficulté : facile

Préparation : 20 mn

Repos pâte : 30 mn

Cuisson : 70 mn

Pour la pâte, verser la farine dans la cuve du pétrin.

Ajouter le sel, l'eau, l'huile et la levure.

Pétrir environ 10 mn jusqu'à ce que la pâte ne colle plus à la paroi de la cuve.

Former une boule et laisser reposer 1 heure.

Eplucher et couper les oignons en rondelles.

Verser l'huile dans une grande poêle et y verser les oignons.

Commencer à les faire revenir.

Eplucher, dégermer et émincer les gousses d'ail et les verser sur les oignons.

Saler, poivrer, ajouter le 4 épices et le sucre et laisser cuire 30 mn en remuant souvent.

Mettre du papier sulfurisé sur une poêle à pizza (si possible).

Après 1 heure, dégazer la pâte et l'étaler sur une épaisseur de 3/4 mm.

Déposer la pâte sur la poêle à pizza.

Répartir les anchois sur la pâte et verser les câpres.

Au bout des 30 mn, retirer les oignons du feu et laisser refroidir 5 mn.

Verser ensuite les oignons sur les anchois et les câpres.

Bien répartir les oignons et ajouter les olives.

Préchauffer le four à 240° et enfourner la pissaladière pour 10 mn.

Baisser ensuite la température du four à 180° et continuer encore la cuisson pendant 20 mn.

Au bout de ces 20 mn, défourner la pissaladière, la découper en parts égales et déguster.