

Recette offerte par le CHATEAU DE ROLLAND

Recette N° 11

PISSALADIERE

Ingrédients pour 6 personnes :

- 300 g de pâte à pizza à l'huile d'olive
- 5 gros oignons
- 2 c à soupe d'olives noires hachées
- 3 grosses tomates
- 1 boîte de filets d'anchois à l'huile
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de muscade
- 1/2 c à café de thym



Préparation :

- 1 Emincez les oignons, et faites les revenir 10 à 12 min dans une poêle avec l'huile d'olive. Réservez dans un saladier.
- 2 Pilez dans un mortier (ou écraser au mixer) les filets d' anchois égouttés. Délayez ensuite cette crème avec un peu d'eau.
- 3 Etendez la pâte dans un plat à four rond ou rectangulaire.
- 4 Préchauffez le four à 210 °C (th 7-8). Mélangez la crème d'anchois, les olives et les oignons. Garnissez-en la pâte.
- 5 Coupez les tomates en fines tranches et répartissez-les sur la pate, ajoutez le thym, la muscade et poivre.
- 6 Faites cuire à four moyen pendant 35 min. Servez chaud avec un verre de rosé Rubis d'Automne.

Recette N° 11