



Pissaladière



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 oignons (coupés en rondelles)
huile d'olive
sel et poivre
1 paquet de pâte feuilletée
1 boîte filet d'anchois
100 grammes d'olives noires (dénoyautées)
100 grammes de fromage râpé

Méthode de préparation

- 1.** Faites frire les oignons dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Prenez le temps qu'il faut. Salez et poivrez.
- 2.** éroulez la pâte feuilletée sur une plaque de cuisson. Répartissez les oignons sur la pâte. Répartissez les filets d'anchois par-dessus. Ajoutez les olives. Saupoudrez de fromage. Faites cuire 20 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.