Pissaladière - aux anchois

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

Voor het deeg

225 grammes de farine
1 cuillerée à thé de levure déshydratée
1⁄2 cuillerée à thé sel
2 cuillères à soupe d'huile d'olive (un peu)
1 décilitre d’eau (tiède)

Voor de vulling

2 cuillères à soupe d'huile d'olive
750 grammes d'oignons (coupés en fines rondelles)
2 gousses d'ail (émincées)
1 cuillère à soupe de thym frais (feuilles)
1 cuillerée à thé de graines de fenouil
50 grammes filet d'anchois (uen conserve, égouttés)
3 cuillères à soupe de lait
1 cuillère à soupe de tapenade (d’olives noires, prête à l’emploi)
8 olives noires (dénoyautées)
1 jaunes d’œuf
sel

Méthode de préparation

1. **Préparez d’abord la pâte : dans un récipient, mélangez la farine, la levure et le sel.**
2. **Creusez un petit puits dans la pâte et ajoutez 2 cuillères à soupe d’huile d’olive. Pétrissez pour former une pâte.**

3. **Peu à peu, ajoutez l’eau tiède pour obtenir une pâte homogène et ferme. Continuez à pétrir pendant cinq minutes jusqu’à ce que la pâte soit souple. Placez la boule de pâte dans un grand récipient huilé et couvrez de film alimentaire. Laissez gonfler la pâte dans un endroit chaud jusqu’à ce qu’elle ait doublé de volume.**

4. **Entre-temps, préparez la farce : faites chauffer l’huile dans une poêle et ajoutez les oignons, l’ail, le thym et les graines de fenouil que vous ferez suer à feu doux pendant 30 minutes, jusqu’à ce qu’ils soient tendres et légèrement caramélisés. Remuez régulièrement pour éviter de les brûler.**

5. **Entre-temps, laissez tremper les filets d’anchois dans du lait pendant 10 minutes. Égouttez-les et réservez.**

6. **Pétrissez la pâte et étalez-la pour former un disque de ± 25 cm. Placez-le sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. À la fourchette, piquez quelques trous dans la pâte.**

7. **Tartinez la pâte de tapenade d’olives noires.**

8. **Parsemez-la d’oignons, d’anchois et d’olives.**

9. **Mélangez le jaune d’œuf avec la cuillère à soupe de lait et un peu de sel. Utilisez un pinceau de cuisine pour en badigeonner le tout.**

10. **Faites cuire pendant 25 minutes dans un four préchauffé à 240 °C.**