



# 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.