



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Pissaladière .



Ingrédients :

- 1 bocal de filets d'anchois
- 1 c.à.c de sucre
- 1 kg d'oignons
- 1 pâte brisée
- Olives noires

- Dans une cocotte avec un peu de sel et 1 c.à.c de sucre
- faire revenir 1 kilo d'oignons émincés, les oignons doivent être légèrement colorés mais pas brûlés
- étalez une pâte brisée sur une plaque allant au four
- Égouttez les oignons et les répartir sur la pâte. Disposer par dessus quelques olives
- Laver et sécher un bocal de filets d'anchois, et les disposer sur les oignons et les olives
- Enfourner dans un four préchauffé à 200°C, et laisser cuire 20 minutes
- Finir par 5 minutes sous le grill pour finir d'assécher les oignons

