

Pissaladière



Temps de préparation :

15 minutes



Temps de cuisson :

45 minutes



Temps total :

1 heure

Pour la pâte brisée maison :

100 g de farine d'épeautre claire

100 g de farine d'épeautre complète

35 g d'huile d'olive

60 ml d'eau

1/2 c.c. de sel

1 c.c. d'herbes de Provence

Pour la garniture :

Env. 1 kg d'oignon

1 boîte de filets d'anchois (env. 30 g)

Env. 10 olives noires

1 c.s. d'huile pour cuisson (ou [ghee](#))

Sel

Herbes de Provence



Pour réaliser la recette :

1. Réaliser la pâte brisée maison en mélangeant dans un grand bol tous les ingrédients à la main jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui ne colle pas (mettre un peu moins d'eau au départ et en ajouter délicatement au fur et à mesure)
2. Disposer la pâte en forme de boule sur du papier sulfurisé et la recouvrir d'un deuxième papier sulfurisé (ou parsemer la boule de pâte d'un peu de farine)
3. Abaisser la pâte avec un rouleau à pâtisserie jusqu'à une hauteur d'env. ½ mm, la disposer sur une plaque à gâteau en coupant les bords qui dépassent, piquer le fond de tarte puis réserver au réfrigérateur au moins 30 min.
4. Préchauffer le four à 200°
5. Eplucher et détailler les oignons en lamelles
6. Dans une poêle, faire chauffer 1 c.s. d'huile de cuisson et faire revenir les oignons à feu moyen avant de saler et d'ajouter env. 50 ml d'eau, couvrir et laisser compoter env. 20 minutes à couvert
7. Récupérer le fond de tarte, disposer les oignons cuits puis les filets d'anchois et les olives et enfourner env. 25 min. à 200° avant de saupoudrer d'herbes de Provence

Coin des astuces

- La pâte brisée maison se réaliser également avec d'autres ingrédients :
 - 200 g de farine (en associer des différentes comme ici permet de bénéficier de diverses propriétés)
 - 50 g de beurre froid
 - 60 ml d'eau
 - Du sel
 - Des épices ou des herbes si on souhaite parfumer sa pâte
- Pour une pâte brisée sans gluten, il est par exemple possible d'associer de la farine de maïs (130 g) avec de la farine de sarrasin (70 g) comme dans cette [tarte à la courgette sans gluten](#)
- Il est également possible de recourir à des céréales entières comme du quinoa pour faire son fond de tarte, comme dans cette [tarte saumon poireau](#) ou encore [saumon et brocolis](#)