

PISSALADIÈRE

Ingrédients: de la pâte de pain ou un fond de tarte¹

Pâte de pain:

1 cuillerée à café de levure de boulanger
1 pincée de sel
320 g de farine
10-20 cl d'eau

2 cuillerées à soupe d'eau tiède
1 cuillerée à café de sucre
1 cuillerée à café de sel

Garniture (Doublerez les quantités pour la version longue):

1 gros oignon, coupé en rondelles
2 cuillerées à soupe d'huile
1/4 cuillerée à café de poivre
150 g d'olives noires

30 g de beurre
1/2 cuillerée à café de sel
1 cuillerée à soupe de basilic, émincé
12 filets d'anchois, rincés²

Version courte (fond de tarte)

Pour préparer la garniture, faire cuire les oignons dans le beurre et l'huile³ jusqu'à ce qu'ils soient transparents. Saler, poivrer et ajouter le basilic environ 2 mn avant la fin de la cuisson. Percer des trous dans le fond de tarte avec une fourchette et le faire cuire au four moyen pendant 10 mn. Verser les oignons sur la pâte à demi cuite. Arranger les anchois pour le diviser en portions et décorer d'olives. Finir la cuisson pendant 10-12 mn de plus. Pour 8 personnes.

Version longue (pâte de pain)

Pour préparer la pâte, mélanger l'eau tiède, la pincée de sel et le sucre dans un petit bol. Saupoudrer de la levure de boulanger, et mélanger délicatement. Attendre 5 mn pour vérifier que la levure est active. Dans une terrine, mélanger farine, sel, eau et levure pour faire une pâte. Pétrir la pâte pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elle soit lisse. La placer dans un bol huilé, couvrir d'un torchon propre et laisser lever la pâte une heure dans un endroit chaud. Ensuite l'étaler sur une plaque pour faire une croûte. Préparer la garniture en doublant les quantités. Faire cuire les oignons dans le beurre et l'huile³ jusqu'à ce qu'ils soient transparents. Saler, poivrer et ajouter le basilic environ 2 mn avant la fin de la cuisson. Verser les oignons sur la pâte et décorer d'anchois et d'olives. Faire cuire au four chaud 20-25 mn. Pour 10 personnes.

ACTIVITÉS

1. Cherchez d'autres recettes de Provence. Quels ingrédients ont-elles en commun?
2. Imaginez 5 autres recettes que l'on pourrait faire à partir de la même croûte.
3. Sous quelles formes peut-on acheter des anchois?
4. Quelles sortes d'olives trouvez-vous au supermarché?
5. Préparez plusieurs versions de cette recette avec les différents oignons que vous trouvez et faites une dégustation. Laquelle préférez-vous? Pourquoi?



Notes:

- ¹ La plupart des recettes de pissaladière décrivent une sorte de pizza, donc une pâte de pain, mais on peut la faire plus simplement avec un fond de tarte.
- ² La plupart des anchois qu'on achète aux États-Unis sont salés. Pour les utiliser, on peut les rincer à l'eau froide, mais il faut faire attention car ils sont très délicats.
- ³ Le beurre donne plus de goût mais brûle à une température relativement basse. L'ajout de l'huile permet de garder le goût du beurre tout en élevant la température de cuisson.