



LA RECETTE DE LA

# PISSALADIÈRE

4 personnes | 1H | NIVEAU



## PRÉPARATION

- Eplucher et couper tous les oignons.
- Dans une cocotte mettre à chauffer l'huile d'olive et verser ensuite les oignons pour les cuire sans coloration. Les rendre fondants.
- Lever les filets des anchois et les mettre à tremper dans l'eau fraîche.
- Mélanger les oignons avec le sucre et disposer cet appareil sur la pâte à pizza.
- Essuyer les filets d'anchois et les placer sur les oignons puis décorer avec les olives.
- Enfourner 30 minutes à 220° C.

## La liste de courses

### INGRÉDIENTS

1 pâte à pizza  
 1 kg d'oignons  
 12 anchois au sel  
 4 càs d'huile d'olive  
 60 g d'olives noires  
 1 càs de sucre  
 Poivre

Les Javelles

www.les-javelles.com



contact@les-javelles.com · 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

