

Pissaladière



30 min



4 pers.

Ingrédients

- 1 boîte de filets d'anchois allongés à l'huile d'olive vierge extra
- 3 oignons
- 10 olives noires
- 1 c. à s. de sucre
- 1 pâte à pizza
- Huile d'olive
- Herbes de Provence
- Sel et poivre

Réalisée avec



Préparation

- Couper les oignons en rondelles. Les faire revenir dans l'huile d'olive.
- Ajouter du poivre, des herbes de Provence et le sucre.
- Ajouter une boîte de filets d'anchois.
- Étaler la pâte à pizza sur la plaque de votre four.
- Verser votre préparation sur la pâte et ajoutez des anchois et des olives noires pour la décoration.
- Enfourner 15-20 minutes à 220 degrés, jusqu'à ce que les bords de la pâte soient dorés.
- Laisser refroidir et déguster !