

Pissaladière aux tomates cerises

Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 pâte feuilletée pur beurre préétalée
10 anchois au sel
20-25 tomates cerises rouges et jaunes
1 kg d'oignons
10 olives niçoises
3 c à s d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Peler et émincer les oignons. Faire chauffer l'huile à feu moyen dans une sauteuse et y faire suer les oignons 20 mn environ en mélangeant régulièrement (les oignons doivent colorer sans excès). Assaisonner en fin de cuisson. Laisser tiédir.

Mettre la pâte feuilletée étalée sur une plaque à four avec son papier cuisson et étaler les oignons à la spatule. Dessaler les anchois et les déposer sur les oignons puis terminer par les tomates cerises coupées en 2. Cuire 25 mn environ à four préchauffé à 200° et laisser légèrement tiédir à la sortie du four.

Pour dessaler les anchois séparer les 2 filets, retirer l'arête et les rincer sous l'eau courante. Les éponger ensuite avec du papier absorbant.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>