

## Pissaladière aux sardines



Aujourd'hui petite variante de notre traditionnelle pissaladière aux anchois ! Cette variante est tout aussi bonne, savoureuse,...et tellement encore ! Même si je préfère avec les anchois j'ai beaucoup aimé cette nouvelle façon de faire la pissaladière et je trouve que c'est plutôt pas mal pour les personnes qui n'aimeraient pas les anchois (comme par exemple mon frère !). Dans la recette il demandait une pâte brisée j'ai préféré la remplacer par une pâte à pain maison, ce qui était vraiment délicieux. Une garniture généreuse en oignon avec une pâte crousti-moelleuse ! Que demandez de plus ??

### **Pour 6 personnes**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour la pâte à pain:**

4g de levure fraîche de boulanger

15cl d'eau tiède

200g de farine blanche

2c. à soupe de farine de sarrasin

5g de sel

##### **Pour la pissaladière:**

1Kg d'oignons doux

2 boîtes de sardine à l'huile

1 douzaine d'olives noires

3c. à soupe d'huile d'olive

2 pincées de sucre

3 branches de thym

Fleur de sel, poivre

#### **Préparation:**

##### **Préparez la pâte à pain:**

Délayez la levure de boulanger avec l'eau tiède.

Mélangez la farine blanche et le sel. Incorporez la levure délayé tout en pétrissant la pâte pendant 15min. Roulez en boule, couvrez d'un linge et laissez reposer 2H.

Dégonflez la pâte en la pétrissant et en y incorporant la farine de sarrasin. Roulez de nouveau en boule, couvrez et laissez lever encore une fois 2H.

### **Préparez la pissaladière:**

Pelez et émincez finement les oignons.

Faites-les blondir dans une sauteuse avec l'huile d'olive, en remuant sans arrêt.

Sucrez, salez, poivrez au goût et ajoutez les feuilles de deux branches de thym. Laissez mijoter à feu doux environ 30min, en mélangeant régulièrement jusqu'à ce que les oignons soient translucides et tendres.

Egouttez les sardines et passez-les sous l'eau pour enlever l'huile dessus. Réservez

Étalez la pâte à pain en un grand rectangle plus ou moins fin. Disposez celui-ci sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Disposez les oignons sur la pâte en une couche épaisse et régulière. Répartissez dessus les sardines grossièrement émiettées, parsemez d'olives noires. Disposez la branche la dernière branche de thym au centre de la pissaladière.

Enfournez pour 45min avant de servir chaud, tiède ou froid.