

Pissaladière à la tomate



Je vous ai déjà proposé plusieurs versions de la pissaladière, [pissaladière nissarde](#), [pissaladière aux sardines](#), et bien aujourd'hui je vous propose une nouvelle version, une déclinaison tout aussi bonne, la pissaladière à la tomate ! Tout le monde a beaucoup aimé cette nouvelle version que j'ai faite. Très savoureuse et je dois dire que c'est un plat parfait pour l'été ! Tomates, oignons dorés, anchois et olives se font une joie de nous rappeler comme c'est bon l'été et qu'on aimerait bien faire un petit tour dans le sud si ce n'est déjà fait !

Pour 6 personnes

Ingrédients:

1 pâte à tarte feuilletée ou brisée (recette [ici](#) ou [là](#))

4 oignons

25g de beurre

10 filets d'anchois

3 tomates

18 olives noires dénoyautées

Sel et poivre

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Epluchez les oignons et émincez-les finement. Faites-les dorer dans une cocotte avec le beurre. Ajoutez 1c. à soupe d'eau, salez et poivrez, puis couvrez et laissez mijoter pendant 15min.

Rincez et égouttez les anchois. Lavez les tomates et coupez-les en fines rondelles. Déroulez la pâte, déposez-la dans un moule à tarte avec son papier de cuisson et piquez le fond avec les dents d'une fourchette. (Si c'est une pâte faite maison comme moi, foncez un moule avec cette dernière et faites-la cuire à blanc 15min avec du papier aluminium et des légumes secs dessus).

Étalez les oignons cuits sur le fond de pâte, puis disposez les rondelles de tomates, les filets d'anchois et les olives.

Enfournez et laissez cuire pendant environ 35min. Servez chaud.