

## Pissaladière aux câpres et aux anchois

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	16 min
Repos :	10 min
Cuisson :	30 min
Coût :	2
Difficulté :	1
Nombre de personnes :	6

[signaler un problème](#)

## INGREDIENTS

## Pour la compotée d'oignons

600 g d'oignons 2 gousse(s) d'ail violet 60 g d'huile d'olives 1 c. à c. d'herbes de Provence du sel fin de Guérande du poivre 5 baies au moulin  
40 g d'huile d'olives

## Pour la pâte levée

1 sachet(s) de préparation pour pâtes à pizzas Gourmandises® 175 g d'eau 250 g de farine T45 ou T0 1 pincée(s) d'herbes de Provence  
30 g d'huile d'olives

## Pour le façonnage

un racloir coupe-pâte

## Pour la garniture et la cuisson

des filets d'anchois des câpres de l'origan déshydraté

## PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
<b>POUR LA COMPOTÉE D'OIGNONS</b>					
Mettre dans le bol les oignons et l'ail coupés en 4. Hacher 10 secondes - vitesse 6.		10 sec		6	
Ajouter l'huile d'olives et faire rissoler 6 minutes - 140°C - vitesse 1. (sans verre doseur)		6 min	140 °C	1	
Ajouter l'huile d'olives. Et faire rissoler à nouveau 8 minutes -140°C - vitesse 1. (sans verre doseur)		8 min	140 °C	1	
Réserver dans un récipient. Nettoyer le bol qui a coloré (nettoyage 505).				0	
<b>POUR LA PÂTE LEVÉE</b>					
Verser le sachet de levure et l'eau, tiédir 25 secondes - 40°C - vitesse 2.		25 sec	40 °C	2	
Ajouter la farine, les herbes de Provence et l'huile d'olives. Mélanger 15 secondes - vitesse 4.		15 sec		4	
Pétrir 1 minute 30 - fonction Pétrissage. (sans verre doseur)		1 min 30 sec			Pétrissage

## PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
Placer le verre doseur dans l'orifice du couvercle, poser un torchon épais sur le bol et laisser pousser 10 minutes.				0	
<b>POUR LE FAÇONNAGE</b>					
Préchauffer le four à 230°C. Poser les TRAVÉES ou les GRANDS CARRÉS sur la plaque alu perforée. La main huilée, sortir la pâte du bol. Dégazer sur le Rou'pat. Étaler la pâte au rouleau en un grand rectangle. Avec le racloir, couper en 3 pour les travées et en 6 carrés pour les grands carrés. Placer dans les empreintes choisies, relever légèrement les bords.				0	
<b>POUR LA GARNITURE ET LA CUISSON</b>					
Étaler la compotée d'oignons sur la pâte. Répartir les filets d'anchois sur la pissaladière, les olives et les câpres. Enfourner 15 à 20 minutes à 230°C. Servir tiède ou tout juste refroidi, parsemer d'origan.				0	