

PISSALADIÈRE

1 [pâte à pain](#) (environ 350 g) + 3 cuil. à soupe d'huile d'olive

1,5 kg d'oignons

20 à 30 petites olives noires (de Nice, de préférence)

6 algues dulse longues

1 cuil. à soupe d'herbes (thym, sarriette, etc...)

3 cuil. à soupe d'huile d'olive

Poivre, Sel

Préparer la pâte à pain (en lui incorporant l'huile d'olive) 2 heures à l'avance ou, dans l'idéal, la veille. Réserver la boule sous un linge à température ambiante pour qu'elle lève.

Eplucher les oignons, les couper en fines rondelles.

Chauffer l'huile dans une sauteuse posée sur feu moyen. Y placer les oignons, les herbes. Poivrer et laisser cuire en remuant avec une cuillère de bois. Faire cuire les oignons ainsi jusqu'à ce qu'ils s'écrasent un peu sous la fourchette : compter pour cela environ 25 minutes. Saler, remuer et laisser refroidir les oignons. Si on dispose d'algues : les dessaler à l'eau, les tailler en forme de rubans (on peut les doubler pour les rendre plus épais), les réserver. Hacher les chutes (plus d'autres algues si on les apprécie), les écraser au pilon (ou à la fourchette sur une planche en bois) et les agglomérer aux oignons.

Reprendre la pâte à pain, la détendre à la main avec un peu de farine. L'aplatir au rouleau en lui donnant la forme d'un disque d'environ 30 cm de diamètre sur 5 mm d'épaisseur ou bien celle de la plaque de cuisson. Placer cette pâte sur la tôle à pâtisserie huilée (ou tapissée de papier sulfurisé) en remontant très légèrement les bords. Verser le contenu de la poêle sur la pâte, bien l'étaler. Préchauffer le four à 220/230°C et y placer la pissaladière durant 20 minutes. La sortir brièvement pour la décorer des olives et des algues. Ré-enfourner 5 minutes. Verser un filet d'huile au moment de servir.

