



Pissaladière aux sardines à l'huile

UNE ENTRÉE RÉCONFORTANTE
ET FACILE À METTRE EN ŒUVRE.



INGRÉDIENTS

pour 10 portions environ

RECETTE

- > Sardines à l'huile = 1 poche de 1755 g
- > Olives noires dénoyautées = 250 g
- > Oignons jaunes = 4 kg
- > Pâte feuilletée = 550 g
- > Cassonade (q.s.p.)
- > Huile d'olive (q.s.p.)
- > Vinaigre balsamique (q.s.p.)
- > Salade (q.s.p.)
- > Sel et poivre du moulin 5 baies (q.s.p.)

LES SARDINES À L'HUILE

Conditionnement poche 3/1



Préparation

- > Émincer les olives noires. Éplucher les oignons puis les émincer finement.
- > Faire suer les oignons à la poêle dans un filet d'huile d'olive. Saupoudrer un peu de cassonade et ajouter un trait de vinaigre balsamique. Laisser compoter à couvert sur feu moyen pendant 20 minutes environ. Rectifier l'assaisonnement selon votre goût et réserver.
- > Abaisser la pâte. Chiqueter les bords et piquer le feuilletage. Recouvrir la pâte de compotée d'oignons en la répartissant de façon homogène. Disposer les olives noires.

Cuisson

- > Mettre à cuire dans un four à 180°C pendant 35 minutes environ. Hors du four, disposer les sardines sur le dessus et enfourner de nouveau pour 5 minutes.

Dressage

- > Découper la pissaladière en parts et les disposer sur assiette.
- > Saler et poivrer selon votre goût. Servir avec quelques feuilles de salades assaisonnées d'huile d'olive. Déguster.

Déclinaisons

- > Remplacer la compotée d'oignons par une compotée d'échalotes ou une ratatouille relevée d'un peu de moutarde.
- > Pour une version « relevée » : ajouter 1 c. à café rase de curry avec les oignons et tartiner le feuilletage d'un peu de moutarde forte avant de disposer la compotée.



La qualité a un nom