

La pissaladière autrement

Cette semaine hommage à Nice vers qui se tournent toutes nos pensées aux regards des événements dramatiques du 15 juillet...

Tout le monde connaît la pissaladière, spécialité de Nice composée d'une pâte à pain recouverte d'un lit d'oignons cuits à feu très doux. Je vous en propose ici une revisite , non pas avec des oignons mais avec du fenouil. Cette pissaladière est moins sucrée et plus parfumée grâce au goût anisé du fenouil.



La pissaladière autrement

Ingrédients

Pour la pâte à pain (si vous ne désirez pas la faire vous même, utilisez une pâte à pizza du commerce).

- 300 g de farine

- 12 cl d'eau à température ambiante
- 30 g de levure boulangère
- 6 g de sel
- 20 g d'huile d'olive
- une cuillerée à soupe de graine de fenouil

Pour la garniture

- 3 beaux fenouils
- un petit oignon
- huile d'olive
- des petites olives de Nice

Pour mon « pissala » revisité

- 3 filet d'anchois
- une gousse d'ail
- deux cuillerées à soupe d'huile d'olive
- deux ou trois cuillerées à soupe d'olives noires dénoyautées

Préparation

La pâte à pain

- Tamisez la farine.



Tamisez la farine

- Délayez la levure dans 20 cl d'eau tiède (ne dépassez

pas 30°). Mélangez bien.



Mélanger le lait avec la levure.

- Versez la farine, le sel et les graines de fenouil dans le bol.



Versez la farine, le sel et les graines de fenouil dans le bol

- Pétrir pendant 15 minutes à petite vitesse. Ajoutez progressivement la levure délayée et l'huile d'olive.



Pétrir pendant 10 minutes

- La pâte doit se détacher des parois du bol. Filmez et réservez au frais.



La pâte doit se détacher des parois du bol



Filmez la pâte et réservez au frais

Pour la garniture

- Émincez finement l'oignon.



Épluchez l'oignon et coupez le en fines lamelles

- Émincez le fenouil en fines lamelles.



Émincez le fenouil en fines lamelles

- Cuire à feu doux l'oignon et le fenouil pendant environ deux heures: les légumes doivent être compotés mais surtout pas dorés.



Cuire à feu doux l'oignon et le fenouil



Les légumes doivent être compotés

Le « pissala »

La pissaladière est traditionnellement assaisonnée avec du « pissala » c'est-à-dire une purée d'anchois et de sardine typique de la région, assez difficile à trouver si vous n'habitez pas la région. Le goût de cette préparation est assez fort. Je lui préfère une purée d'olive et d'anchois dont voici ma recette:

- Mixez tous les ingrédients du pissala finement. Vous devez obtenir la texture d'une crème épaisse: au besoin rajoutez de l'huile d'olive pour obtenir la consistance souhaitée. Réservez.



Mixez tous les ingrédients du pissala finement

- Abaissez la pâte et posez un cercle par dessus. A l'aide d'un couteau coupez tout autour du cercle et ôtez le surplus de pâte: vous obtenez une abaisse bien ronde et bien nette.



Abaissez la pâte et posez un cercle par dessus



Une pâte bien ronde et bien nette

- Étalez le pissala sur la pâte à l'aide d'un pinceau et disposez la compoté de fenouil par dessus.



Étalez le pissala sur la pâte à l'aide d'un pinceau et disposez la compoté de fenouil



Prête à enfourner!

- Puis enfournez à 190° pendant 25 minutes. Je dispose les olives sur la pissaladière dix minutes avant la fin de

la cuisson: cela évite qu'elles se dessèchent au cour de la cuisson.



Ajoutez les olives en cours de cuisson



La pissaladière autrement

Il n'y a plus qu'à se régaler!



La pissaladière autrement

Comment faire une bonne socca à la maison

La socca se présente sous la forme d'une grande et fine galette à base de farine de pois chiche cuite dans un four à pizza sur une grande plaque ronde en cuivre étamé. Une fois cuite, la galette a une couleur dorée et même légèrement brûlée par endroits. A Nice, dans la vieille ville, des marchands ambulants la cuisent sur place et la vendent dans de traditionnels cônes en papier, par exemple sur le marché du Cours Saleya avec la célèbre Thérèse, sympathique figure de la ville.

La socca se déguste chaude, si possible juste à la sortie du four, assaisonnée de poivre. Elle se mange avec les doigts. C'est idéal pour l'apéritif ou en accompagnement d'un barbecue.



La socca

Matériel :

- une grande plaque ronde spéciale socca ou à défaut un grand plat en aluminium pour quiche ou pizza



Plaque à socca

Ingrédients: pour une grande plaque ronde de 30 cm de diamètre

- 150 g de farine de pois chiche tamisée
- 3 cl d'huile d'olive bien fruitée et 1 cl pour huiler la plaque
- 45 cl d'eau
- une cuillerée à café rase de sel fin
- poivre du moulin

Préparation:

- Faites chauffer le four à 190°. Huilez la plaque avec 1 cl d'huile d'olive. Quand le four est à bonne température placez-y la plaque huilée directement sur la sole du four (le plancher de votre four). Il est **important** que la plaque soit bien chaude quand vous y verserez la pâte!



Placez la plaque huilée au four chaud pendant 10 mn

- Versez la farine de pois chiche tamisée dans un grand bol et ajoutez progressivement l'eau et l'huile avec un fouet; il ne doit pas y avoir de grumeaux. N'oubliez pas de saler la pâte.



Mélangez tous les ingrédients

- Versez la pâte dans une grande bouteille vide (c'est plus facile pour verser la préparation sur la plaque chaude dans le four...) et versez la préparation sur votre plaque sur une épaisseur de 3 mm maximum.



Versez la pâte sur la plaque

- Laissez cuire environ 15 à 20 mn (surveillez la cuisson: suivant les fours le temps de cuisson sera plus ou moins long...). En fin de cuisson passez la plaque sous le grill une à deux minutes.



La socca

- Vous n'avez plus qu'à poivrer généreusement et découper la socca en petits morceaux. Régalez-vous: vous allez voir c'est addictif!



La socca