

# 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