



## LA PISSALADIÈRE

## La pissaladiera

Spécialité emblématique de la cuisine niçoise au même titre que la socca ou la salade niçoise, la pissaladière tire son nom du fait que cette spécialité était badigeonnée avec du pissalat avant cuisson. Elle est le souvenir de la « manne » des romains, repas composé de pain accompagné d'un autre aliment : oignons, olives, viande, poisson, légumes. Une pissaladière, accompagnée d'un verre de vin, permet de goûter à la trilogie fondamentale de la nourriture méditerranéenne, le pain, l'huile, et le vin.

Mèfi, attention, ce n'est pas une tarte à l'oignon sur une pâte brisée ou même feuilletée. La pissaladière exige une pâte à pain qui, autrefois, était badigeonnée de pissalat. Le secret réside dans la cuisson des oignons, une cuisson lente, presque à l'étouffée après les avoir fait revenir un petit instant dans l'huile. Il faut obtenir ce que les cuisiniers appellent une « compotée ». Si vous faite frire les oignons, ils ressortiront du four ... brûlés. Vous pouvez acheter une pâte à pain toute faite, mais la recette ci-dessous vous procurera le plaisir d'avoir réalisé entièrement de vos mains ce plat mythique.

### LES INGRÉDIENTS

Pâte à pain (pour un plat de 30 cm de diamètre) :

- 500 g de farine
- 15 à 20 g de levure de boulanger
- 15 à 20 cl d'eau
- 3 cl d'huile d'olive
- 5 g de sel

Garniture :

- 2 kg d'oignons paille ou blanc frais
- 2 gousses d'ail
- 8 filets d'anchois
- 100 ml d'huile d'olive
- Une poignée d'olives noires de Nice
- 1 bouquet garni (thym, laurier, romarin)
- Sel et poivre

## PRÉPARATION

- 30 minutes
- Repos de la pâte : 1h30
- Cuisson : 45 minutes (oignons) + 20 minutes (pissaladière)

Épluchez les oignons, émincez-les finement, et déposez-les dans une marmite avec l'huile d'olive, les deux gousses d'ail entières et le bouquet garni, salez et poivrez légèrement, couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 45 minutes.

Les oignons doivent cuire sans prendre de la couleur. Ajoutez un peu d'eau en cours de cuisson si besoin, mais elle doit être totalement absorbée en fin de cuisson. Arrêtez la cuisson juste avant que les oignons ne grésillent. Retirez l'ail et le bouquet garni.

Préparez le levain : sur un plan de travail, mettez 125 g de farine, creusez une fontaine et ajoutez la levure délayée dans un peu d'eau tiède. Mélangez le tout pour obtenir une boule de pâte et laissez reposer dans une terrine recouverte d'un linge. En une demi-heure, la pâte doit doubler de volume.

Disposez en couronne le reste de farine, ajoutez au milieu l'eau, l'huile d'olive, le sel. Travaillez la pâte en ajoutant de l'eau jusqu'à consistance. Ajoutez le levain à la pâte et pétrissez le tout. Laissez reposer pendant une heure à couvert.

Huilez un moule à tarte de 30 centimètres (ou une plaque), étalez la pâte sur 5 mm d'épaisseur, ajoutez la compotée d'oignons, décorez avec anchois en filets et olives.

Mettez au four, préalablement chauffé, pendant environ 20 minutes à 180/200° C, le temps de cuire la pâte.

Poivrez en sortant du four. Laissez tiédir avant de servir.

Label Cuisine Nissarde/OTMNCA

Recette officielle établie par les membres du Comité Technique



VILLE DE NICE