



Elvea, L'Italie chez vous

Pissaladière à la tomate



Ingrédients pour 4 Personnes

350 g de	farine
200 g de	yaourt complet
1 cuillère à café de	poudre à lever
250 g de	ELVEA Pizza a Casa
4	oignons
100 g de	olives noires
100 g de	anchois
	huile d'olive
	sel
	poivre

Préparation

1. Pétrissez 250 g de farine avec 200 g de yaourt, 100 g de sauce Pizza a Casa Elvea, 1 c.à.c. de poudre à lever, un filet d'huile d'olive et une bonne pincée de sel. Quand la pâte est homogène, laissez-la reposer quelques minutes avant de la dérouler.
2. Épluchez et coupez les oignons en fines lamelles. Faites revenir pendant 15 bonnes minutes dans un fond d'huile d'olive. Salez, poivrez et laissez fondre à feu moyen. Rajoutez les 150 g de sauce Pizza a Casa Elvea après les 15 minutes de cuisson. Laissez réduire encore 10 minutes à feu doux jusqu'à obtention d'une masse bien collante.
3. Faites chauffer un grill à feu vif. Abaissez la pâte jusqu'à une épaisseur d'un petit centimètre. Si la pâte est trop collante, utilisez un peu de farine supplémentaire. Cuisez la pâte 2 à 3 minutes de chaque côté.
4. Tartinez la préparation d'oignons sur la galette et décorez avec les anchois en mode losange. Quelques olives noires par-dessus et le tour est joué.

Info recette: Loïc Van Impe

