

# La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



## La Pissaladière

Le 19 novembre 2008

1

Voici la première recette de « famille » que je vous propose. Ceux sont certainement les recettes pour lesquelles j'ai le plus de réticence à les partager.

Mais là tout va bien puisque je ne fais ni la recette de ma grand-mère, plus Mentonnaise et rouge, ni celle de ma mère.

La mienne est un mix de toutes les recettes, et qui c'est elle deviendra peut être la référence d'ici quelques années !

### Votre panier pour une plaque :

500 gr de farine type 55

10 cl d'eau

10 cl d'huile d'olive

2 gros œufs Bio

10 gr de levure boulangère déshydratée

15 gr de sel

1,5 kg d'oignons blancs

Huile d'olive

Sucre

Sel & poivre

6 gousses d'ail

Filet d'anchois et olive noire de Nice selon vos goûts



Cette recette traditionnelle qui est présente tout au long de l'année sur les tables Niçoises, n'est pas particulièrement difficile, elle demande juste du temps.

Comme pour toutes les bonnes choses, il faut laisser le temps au temps !

### Préparation de la pâte :

Dans l'eau tiède (à 20°) mettez la levure à gonfler.

C'est une des rares pâtes que je commence au robot. Elle a trop de liquides pour que cela ne se termine pas encore en catastrophe !

Dans le bol de votre robot verser la farine, les œufs, l'huile et l'huile.

Mélangez 1 minute.

Ajoutez la levure délayée, et laissez votre pétrin travailler 5 minutes avant d'ajouter enfin le sel.

Finissez de travailler votre pâte sur le plan de travail pendant encore 10 minutes.

Ajustez en farine ou en eau en fonction de la consistance. Votre pâte ne doit plus coller aux doigts et être très douce.

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie  
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*

Couvrez-là et laissez-là reposer sous un torchon fin pendant une bonne heure dans une pièce chaude.

Préparation de la garniture :

Épluchez et émincez assez finement vos oignons.

Les faire fondre doucement dans une sauteuse avec une bonne quantité d'huile d'olive, du sel, et du poivre. Lorsqu'ils commencent à prendre une jolie couleur dorée, ajoutez une petite cuillère de sucre en poudre, rectifiez l'assaisonnement et stoppez la cuisson.

Étirez aux doigts votre pâte sur une plaque de cuisson, idéalement sans rebord, après en avoir chassé l'air.

Laissez la reposer une nouvelle fois 15 minutes, puis ajouter les oignons et à nouveau laissez la préparation reposer au moins 1 heure.

2 Préchauffez votre four à 250° .

Déposez vos gousses d'ail écrasées avec la pomme de la main sur vos oignons, un filet d'huile d'olive si cela vous semble trop sec et enfournez en baissant immédiatement votre four à 210° .

D'ici 20 à 30 minutes votre pissaladière sera prête à déguster.

Idéalement régalez-vous à la sortie du four, froide elle demeure très bonne mais c'est chaude qu'elle est la meilleure.



Vous pouvez avant de la mettre à cuire, ajouter quelques filets d'anchois et des olives noires de Nice si vous aimez.

Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie  
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*