

## PISSALADIÈRE



Ingrédients pour 1 plaque :

1 pâte à pizza  
1 kg d'oignon  
Olives noires  
Anchois  
Poivre et sel

- Préchauffez le four Th 7 (210°C).
- Émincez les oignons et les faire revenir sans coloration dans une sauteuse avec de l'huile d'olive. Assaisonnez avec le poivre et un peu de sel.
- Étalez la pâte et garnir avec les oignons. Disposez dessus les filets d'anchois et les olives émincées.
- Faites cuire au four pendant 15 à 20 minutes.
- Servez chaud ou tiède avec une bonne salade verte.