



- Pelez et émincez finement les oignons.
- Épluchez et écrasez l'ail.
- Faites chauffer 4 c. à soupe d'huile d'olive dans une poêle. Mettez les oignons à revenir à feu doux avec l'ail, le sel et le thym pendant environ 45 mn, jusqu'à ce qu'ils soient fondants.
- Préchauffez votre four à 210°C.
- Étalez votre pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Recouvrez-la de tapenade puis de fondue d'oignons en gardant un bord vide de 2 à 3 cm. Repliez le bord de la pâte vers l'intérieur.
- Disposez les olives et les anchois. Arrosez d'un filet d'huile d'olive.
- Enfournez pour 20 à 25 mn (selon votre four) jusqu'à ce que la tarte soit dorée.
- Donnez quelques tours de moulin à poivre et servez la pissaladière tiède ou froide.

💡 Si vous voulez faire votre pâte à pizza vous-même, cliquez sur ma recette de ["Pizza champignons, fromage et pesto"](#).

Si vous utilisez une pâte à pizza maison, adaptez le temps de cuisson : il faudra la cuire à four plus chaud (230°/240°C) et moins longtemps (environ 10 mn en surveillant que les oignons ne noircissent pas, chaque four est différent...).

Et si vous n'avez pas le temps de faire votre pâte, commandez une pâte à pain chez un bon boulanger ou achetez les pâtons de pâte à pizza de chez Picard.

Ingrédients pour 4 pers. :

250 g de pâte à pizza (ou de pâte à pain. Si vous voulez faire votre pâte vous-même, regardez en bas de page)
 800 g d'oignons
 2 gousses d'ail
 2 c. à soupe de tapenade noire
 1 dizaine d'olives niçoises (ou des olives de Kalamata)
 1 dizaine de filets d'anchois à l'huile d'olive
 2 à 3 branches de thym frais
 Huile d'olive
 Poivre du moulin
 Sel

Variantes :

Vous pouvez supprimer la tapenade noire, la tarte sera tout de même très bonne...

Vous pouvez rajouter quelques feuilles de basilic une fois la pissaladière refroidie.

Pour une autre version dans le même esprit, avec du parmesan et sans anchois, regardez la recette de tarte aux oignons en bas de page.

