

Pâte feuilletée & Pissaladière

Recette de Gérard Legeay, tout simplement un délice, d'une pâte croustillante et feuilletée.

Portions : 6

Préparation : 2 heures

Cuisson : 25 minutes

500g de farine de blé type 55

250g d'eau (1/2 de la farine)

1 cc de sel fin

350g de beurre (1/2 de la détrempe)

Garniture :

800g d'oignons jaunes

3 belles tomates

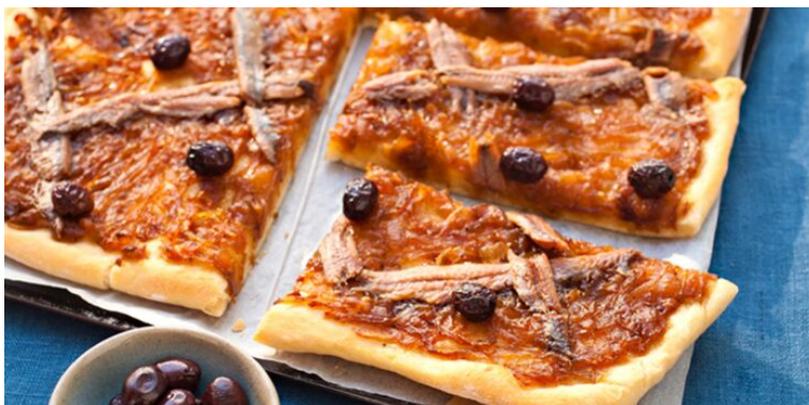
2 boîtes d'anchoi à l'huile

huile d'olive

olives noires non dénoyautées

origan

sel, poivre



Pétrir la farine, le sel fin et l'eau, légèrement pour ne pas rendre la pâte élastique.

Filmer et laisser reposer au réfrigérateur minimum 15mn à 24h.

Étaler la détrempe et le beurre en forme de rectangle, ils doivent avoir la même texture. Le beurre ne doit pas être trop mou ni trop dur, le sortir au moment de faire la détrempe.

Réaliser le 1er tour :

Plier en 3 et tourner d'1/4 vers la droite et étaler

Réaliser le 2e tour

puis filmer et repos 15 min minimum au réfrigérateur

Réaliser de nouveau 2 tours et repos 15min au réfrigérateur

Réaliser 1 dernier tour et repos 15 min au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 200°C;

Emincer les oignons en fines lamelles et les faire fondre à l'huile d'olive. En fin de cuisson ajouter 1 pincée de sel, du poivre et de l'origan et les refroidir (au réfrigérateur).

Ebouillanter les tomates puis les refroidir pour les pelées plus facilement.

Dresser la pissaladière directement sur votre plaque de cuisson (sans la beurrer) : Étaler les oignons sur la pâte. Recouvrir de fines tranches de tomates pelées, ajouter les anchois en filet et les olives, arroser d'un filet d'huile d'olive.

Cuire à 200°C pendant 25minutes.