

Tarte à l'oignon (pissaladière)

Pâte à l'huile d'olive

250 g farine

5c/s d'huile d'olive

170 ml d'eau

Garniture

1 kg d'oignons

2c/s d'huile d'olive

6 c/s de lait

1 oeuf

muscade, sel, poivre

Faire la pâte, mettre en boule, laisser reposer au moins 20 minutes.

Faire fondre dans l'huile d'olive les oignons coupés très fins 30 minutes.

Ajouter sel, poivre, noix de muscade, l'oeuf entier et le lait.

Cuire à four chaud 210/ 220° , 20 minutes.

L'on peut, si l'on veut, y ajouter olives noires et anchois.

Servir tiède.

Tapenade Noir

Olives noires 250 gr

Filets d'anchois 80 gr

Câpres 80 gr

Ail 2 gousses

Huile d'olive 10 cl

Mixez le tout en ajoutant l'huile petit à petit

