

PISSALADIERE SARRASIN POIREAU

Déclinaison de la vraie pissaladière avec un remplacement de la farine de blé par le sarrasin et de l'oignon par du poireau. Un goût plus rustique, une pâte plus souple que la pâte à tarte et moins aérée que la pâte à pizza, permet de cuisiner des poireaux.



GARNITURE

1 gros poireau
3 càs huile d'olive
1 petit pot anchois

sel

PATE

200 G Farine de sarrasin
4 càs huile d'olive
2 cac levure de boulangerie

 15 minutes
 40 minutes
 4 portions

Pâte à Pizza



1. Dilluer la levure dans un bol d'eau chaude mais non bouillante



2. Préparer 200 g de farine de sarrasin dans un saladier et ajouter la levure dilluée, avec un peu de sel



3. Ajouter 4 cuillères à soupe d'huile d'olive et commencer à mélanger



4. Ajouter de l'eau petit à petit jusqu'à obtenir une pate collante



5. Travailler la pâte avec une cuillère jusqu'à ce qu'elle ait tendance à se décoller du saladier.



6. Former une sorte de boule. Eviter de travailler avec les doigts car la pâte sans gluten au sarrasin est collante même si elle se détache du saladier. Laisser reposer la pâte le temps de s'occuper du poireau.

Garniture



7. Laver et ciseler le poireau. Le placer dans un wok ou une grande casserole. Ajouter un filet d'huile d'olive (environ 3 cuillères à soupe). Laisser cuire à feu moyen, jusqu'à ce



8. Rincer les anchois en pot (ou autre), car ils sont très salés du fait de leur conservation, et les égoutter.



9. Ajouter les anchois au poireau et cuire ensemble



10. Au bout de 5 minutes de cuisson, l'anchois est fondu dans le poireau.

Préparation finale



11. Etaler la pâte à pizza à la main dans un moule anti-adhésif, huilé.



12. Verser la garniture



13. Etaler et enfourner à 180-200 °C



14. Après cuisson, laisser refroidir. Le démoulage est facile. La pizza s'assouplit en refroidissant.



15. On obtient 4 grosses parts ou 8 petites.