

Pissaladière aux Saveurs de la Garrigue



4 personnes

20 min préparation

30 min cuisson

Les ingrédients

- 1 boîte** d'émietté de thon Saveurs de la Garrigue de la belle-iloise
- 1** pâte à pizza
- 600 g** d'oignons
- 2 belles poignées** d'olives noires
- 4 cuillères à soupe** d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

Les étapes

- 1- Préchauffer votre four à 200°C
- 2- Éplucher les oignons puis les émincer finement
- 3- Verser l'huile dans une casserole, ajouter les oignons et les faire revenir pendant une quinzaine de minutes à couvert en remuant régulièrement
- 4- Etaler la pâte à pizza, lui donner une forme allongée puis la garnir avec l'appareil aux oignons
- 5- Décorer d'olives
- 6- Enfourner dans le four pendant 15-20 minutes
- 7- 5 minutes avant la fin de cuisson : ajouter l'émietté de thon aux Saveurs de la Garrigue
- 8- Déguster tiède... Bon appétit !