

Pissaladière revisitée

4 pers 30 mn

Les **ingrédients**

- 1 pâte à pizza
- 1 kg d'oignons
- 80 g d'olives noires
- 6 filets de thon à l'huile
- 2 gousses d'ail
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 2 brins de thym
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Peler et émincer les oignons. Les faire revenir dans 3 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Etape 2

Ajouter les gousses d'ail pelées et écrasées, un brin de thym effeuillé. Saler légèrement, poivrer.

Etape 3

Couvrir et laisser étuver 30mn à feu doux.

Etape 4

Préchauffer le four 220° C (Th. 7-8). Déposer la pâte à pizza, ourler le bord. Étaler les oignons tiédis, disposer le thon et enfourner 20 minutes.

Etape 5

Éparpiller les olives et poursuivre la cuisson 10 minutes.

Etape 6

Garnir d'un brin de thym. Servir chaud ou tiède.