

# PIZZA

## *façon pissaladière*



270 g de pâte à pizza classique  
Sauce tomate  
1 oignon rouge (Voir plus)  
Mozzarella râpée ou d'emmental  
1 boîte de filets d'anchois  
Olives noires  
Huile d'olive vierge extra  
Vinaigre balsamique  
1/2 c. à café de sucre  
Épices pour pizza (Facultatif)

Préchauffe le four au maximum de sa puissance. Émince l'oignon et fais-le revenir 3 min dans une poêle à feu moyen avec un peu d'huile d'olive, puis déglace avec du vinaigre balsamique. Ajoute le sucre et laisse cuire 4 à 5 min à feu doux. Réserve. Étale la pâte à la main ou au rouleau pour former un disque de 30 cm de diamètre. Pose le disque sur une pelle à pizza légèrement farinée ou dans un moule rond perforé. Badigeonne la pâte de sauce tomate en t'arrêtant à 1 cm de la bordure. Enfourne pour 3 min (suivant le four). À la sortie du four, ajoute le fromage râpé. Repartis les anchois et l'oignon caramélisé. Remets au four 3 min environ, selon la puissance du four, jusqu'à ce que le fromage et les autres ingrédients soient cuits. Place la pizza sur une planche à découper, ajoute les olives et parsemez d'épices .