

# Le Parisien (WEEK-END)



TOUS  
ACCROS  
À LA MÉTÉO

UN ÉTÉ 20/20

- Souvenirs des années 1920
- La vie en 2040
- L'été de leurs 20 ans



Appareil photographique: S&W, modèle: 1000, type de film: Kodak Tri-X, vitesse de l'obturateur: 1/250, ouverture: f/2.8, ISO: 400

Carte 10 euros AZP&U



## Anissa Boulesteix

Vue l'an dernier dans « Top Chef », cette surdouée de 27 ans réalise une cuisine inspirée par la Provence et ses produits, tels ces oignons doux des Cévennes et ces olives de Nyons qui garnissent sa pissaladière. Elle officie aujourd'hui à l'Hôtel Crillon-le-Brave, un Relais & Châteaux situé dans le village du même nom, près de Carpentras (Vaucluse).

[www.crillonlebrave.com](http://www.crillonlebrave.com)

# Aux petits oignons

**Cette pissaladière, spécialité niçoise par excellence, ensoleillera vos repas ou vos apéritifs entre amis.**

Par Rémi Dechambre.



**Difficulté** ●●●●●

**Prix** ●●●●●

**Préparation** 25 minutes

**Repos** 24 heures au frais

**Cuisson** 9 minutes

### Pour 4 personnes

250 g de pâte à pizza, 8 oignons doux, 250 g de beurre doux, 24 filets d'anchois, 300 g d'olives noires, huile d'olive, thym frais, sel.

Mettez les anchois à mariner en les couvrant d'huile d'olive, mélangée à quelques pincées de sel et de thym. Réservez 24 heures au réfrigérateur. Le lendemain, faites fondre le beurre dans une poêle jusqu'à ce qu'il mousse, puis faites revenir les oignons ciselés à feu moyen. Salez légèrement et laissez-les cuire à feu doux avec un peu de thym jusqu'à obtenir une compotée. Déposez cette dernière sur la pâte à pizza, préalablement étalée et précuite 3 minutes dans un four à 220 °C. Ajoutez les filets d'anchois marinés et disposez harmonieusement les olives noires. Enfouez à nouveau pour environ 6 minutes.