

Tartines pissaladières

Pour 4 personnes

4 tartines de pain de campagne – 100 g de filets d’anchois à l’huile – 300 g d’oignon – 2 gousses d’ail – 10 cl de sauce tomate – 12 olives noires dénoyautées – 5 cl d’huile d’olive – poivre du moulin

Badigeonner les tartines d’huile d’olive. Les griller.

Egouttez les filets d’anchois, récupérez leur huile.

Y faire étuver les oignons émincés, ajouter l’ail écrasé et la sauce tomate.

Laissez cuire quelques minutes.

Ajoutez les filets d’anchois et les olives coupées en rondelles.

Cuire 2 à 3 minutes en remuant pour écraser les anchois. Poivrer.

Etaler aussitôt sur les tartines. Servir chaud.

