

# Tartine pissaladière



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
33139	Demi-baguette céréales Duchesse précuite sur sole 24 cm 140 g	5 Pièce
22512	Tomates en cubes 2,5 kg PassionFroid	800 Gramme
26211	Oignons émincés 2,5 kg PassionFroid	400 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	150 Gramme
185145	Filets d'anchois marinés à l'huile	150 Gramme
	Olives noires	200 Gramme
	Branche de romarin	PM
	Huile d'olive	0.3 Litre
	Fleur de sel	PM
	Fleur de thym	PM

## Etapas de préparation

- 1 Couper en deux dans l'épaisseur les demi-baguettes à l'état surgelé, avec un couteau scié
- 2 Pour apporter une croustillance, mettre les demi-baguettes au four mixte sur grill à 180/200°C. Réserver
- 3 Faire une compotée avec les oignons émincés et un filet d'huile d'olive. Ajouter les tomates en cubes, une pincée de fleur de thym, des échalotes et une branche de romarin
- 4 Après cuisson, ajouter les olives noires
- 5 Déposer la garniture sur les demi-baguettes, puis les filets d'anchois. En finition, ajouter quelques pluches de romarin et cristaux de fleur de sel