4 pers.

10 min

PISSALADIÈRE AU FENOUIL

Ingrédients

Pour la garniture :

1 kg de fenouil

500 g d'oignons

3 gousses d'ail

Sel et poivre

Pour la pâte à pain :

600 g de farine

480 g de yaourt

40 g d'eau

2 sachets de levure chimique

12 g de sel

30 g de vinaigre

100 g d'huile d'olive

Préparation

1

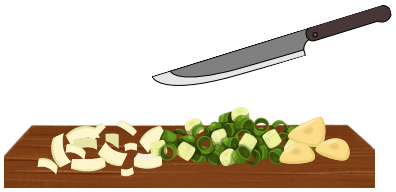
Préchauffer le four à 180°C.

2

Dans un saladier, mélanger les ingrédients pour la pâte à pain jusqu'à obtenir une texture homogène.
Etaler la pâte en rond.

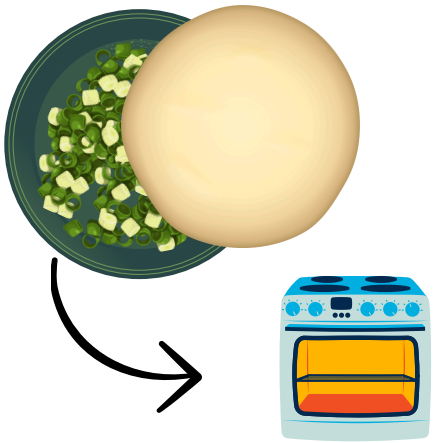
3

Couper les oignons et le fenouil. Hâcher l'ail.



4

Dans une poêle, faire revenir avec un peu de matière grasse le fenouil et les oignons. Rajouter l'ail. Laisser cuire pour faire une compotée et assaisonner.

5

Déposer la compotée dans un plat allant au four et recouvrir de la pâte à pain. Enfourner pendant 20 minutes.