



4 pers.

10 min

PISSALADIÈRE AU FENOUIL

Ingrédients

Pour la garniture :



200 g de fenouil



200 g d'oignons



Sel et poivre

Pour la pâte à pain :



300 g de farine



240 g de yaourt



20 g d'eau



1 sachet de levure chimique



6 g de sel



15 g de vinaigre



50 g d'huile d'olive



Préparation

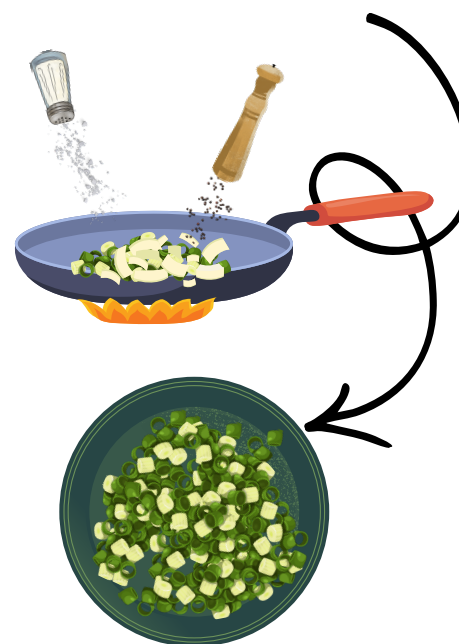
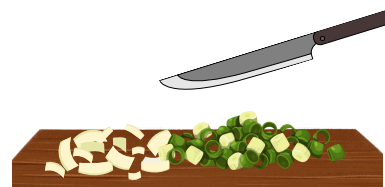
1



Préchauffer le four à 180°C.

2

Couper en morceaux le fenouil et l'oignon puis faire revenir dans une poêle jusqu'à caramélisation. Assaisonner et répartir sur le fond d'un moule.



3

Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients pour la pâte jusqu'à obtenir une pâte homogène.



4

Étaler la pâte sur la garniture et enfourner pendant 20 minutes.

