



PIZZALADIÈRE

Un mix entre terre et mer, entre pizza et pissaladière, un condensé sudiste.

Réalisez la compotée d'oignons : épluchez et émincez les oignons. Dans une casserole, avec un filet d'huile d'olive, faites-les caraméliser avec le thym, puis laissez compoter. Assaisonnez de vinaigre balsamique, de sel et de poivre.

Réalisez la brousse : mixez tous les ingrédients, puis versez le mélange en poche à douille. Réservez au frais.

Préparez le pain brûlé : taillez le pain en tranches et faites-les colorer très vivement sous le gril. Une fois que le pain a refroidi, mixez-le et passez-le au chinois jusqu'à l'obtention d'une poudre très fine.

Préparez les sardines : écaillez et levez les filets de sardines. Dans une presse à tortilla, entre 2 feuilles de Rhodoïd®, déposez un filet de sardine et écrasez-le. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des filets. Brûlez leur peau à l'aide d'un chalumeau, puis assaisonnez-les de fleur de sel, de poivre et d'huile d'olive.

Finition et dressage : dans une assiette creuse, déposez 1 cuil. de compotée d'oignons, puis un point de brousse et mettez le disque de sardine au-dessus. Entourez d'un filet d'huile fruitée noire. Saupoudrez le bord de l'assiette de pain brûlé à l'aide d'une passette. Décorez le filet de sardine de quelques feuilles de basilic.

Pour 4 personnes

COMPOTÉE D'OIGNONS
8 oignons
1 branche de thym
1 filet de vinaigre balsamique
Huile d'olive
Sel et poivre du moulin

BROSSE ASSAISONNÉE
40 g de brousse
25 g de mascarpone
35 g de crème liquide
1 filet d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin

PAIN BRÛLÉ
1 pain de campagne

SARDINES
4 grosses sardines
Huile d'olive
Sel et poivre du moulin

FINITION ET DRESSAGE
Huile fruitée noire
Basilic à petites feuilles