



Les fiches cuisine de

## LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT

# PISSALADIÈRE AUX OLIVES

### POISSON

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 20 min

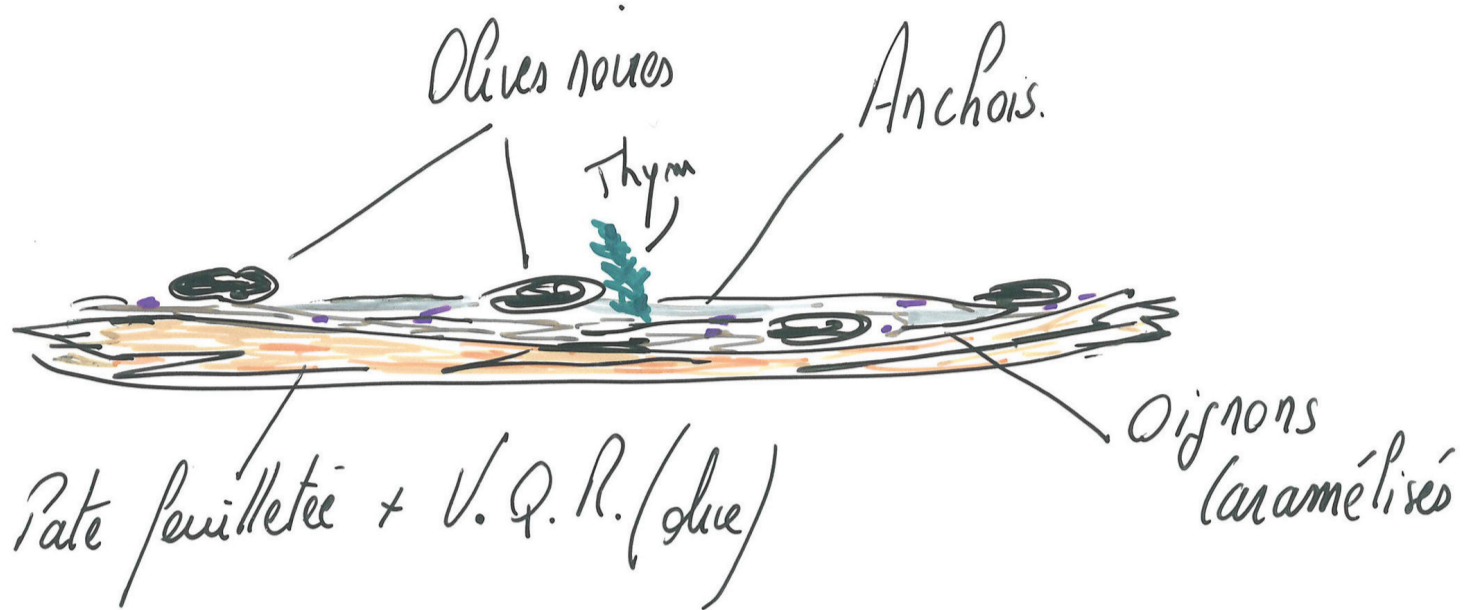
Temps de cuisson : 8/10 min

#### Ingrédients

- 6 disques de feuilletage
- 20 cl d'huile d'olive
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- origan séché
- 6 portions de La Vache qui rit
- 12 filets d'anchois
- 18 olives noires
- 6 branches de thym frais

#### Préparation

- 1 A l'huile d'olive, compotez l'oignon et l'ail émincés. Caramélisez légèrement. Assaisonnez en fin de cuisson et ajoutez l'origan.
- 2 Cuire les disques de feuilletage piqués, au four 8 minutes à 200°C.
- 3 Tartinez une portion de La Vache qui rit sur chaque disque de feuilletage puis répartir l'oignon caramélisé.
- 4 Placez les olives et les anchois. Terminez avec la branche de thym.
- 5 Cuire 12 minutes à 200°C. A la sortie du four arrosez d'un trait d'huile d'olive.



*Ronald*



Retrouvez toutes nos recettes sur

[WWW.LAMAISONDELAVACHEQUIRIT.COM/LESRECETTES](http://WWW.LAMAISONDELAVACHEQUIRIT.COM/LESRECETTES)

