

Pissaladière de **Sardines à la tomate**



6 personnes

15 min préparation

20 min cuisson

Les ingrédients

- 1 boîte de 115 g** de Sardines à la tomate et à l'huile d'olive
- 1** pâte Brisée
- 2** oignons
- 6** olives vertes coupées en rondelles
- 1/2 cuillère à café** d'origan
- 1 cuillère à soupe** de persil
- 8** tomates cerises
- 8 feuilles** de basilic coupées en deux
- 2 cuillères à soupe** d'huile d'olive
- 1 pincée** de sel et poivre à convenance

Les étapes

- 1- Préchauffer le four à 200°C
- 2- Étaler la pâte sur la feuille de cuisson
- 3- Chiqueter le bord de la pâte avec la pointe d'un couteau et piquer le fond de tarte avec une fourchette. Enfourner pendant 10 min. Réserver
- 4- Émincer finement les oignons et les faire revenir avec l'huile d'olive
- 5- Les laisser dorer, saler et poivrer à votre convenance. Ajouter les olives, et saupoudrer d'origan et de persil
- 6- Laisser mijoter pendant 3 min, puis étaler le mélange sur la pâte à tarte
- 7- Déposer les sardines et les tomates cerises coupées en deux et verser la sauce de la boîte sur le dessus
- 8- Enfourner pour 10 min à 200 °C
- 9- Ajouter les feuilles de basilic et servir aussitôt