**Pichade de Menton**

**** **Pour 8 Croquants-Gourmands**

 **La pâte :**
**- 230 g de farine T 55**
**- 1 sachet de levure chimique**
**- 125 g de lait**
**- 45 g d'huile d'olive**
**- 1 càc de sel**

Mettre dans un saladier la farine dans laquelle on mélange la levure.
Faire un puits et y verser le lait, l'huile et le sel.
Mélanger au fouet à petite vitesse ou à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte.
Si elle vous semble trop sèche il faudra rajouter quelques gouttes d'eau (je ne l'ai pas fait).
La pâte est légèrement collante, la saupoudrer de farine.
Couvrir et laisser reposer au-moins une heure ou même jusqu'au lendemain.

**La garniture :
- 8 grosses** [**tomates**](https://recettes.de/tomates) **(ou 800 g de pulpe de tomate)**
**- 2 gros oignons**
**- 3 gousses d'ail**
**- 1 càc de sucre en poudre**
**- Brindilles de thym**
**- huile d'olive**
**- sel & poivre du moulin**
**- filets d'**[**anchois**](https://recettes.de/anchois) **- olives noires**
**1 plaque de 28 cm de** Ø
**Préchauffage du four à 185°C** 

Peler, épépiner et couper les tomates en dés (il reste 800 g de chair).
Émincer finement les oignons.
Peler, dégermer et hacher très finement les gousses d'ail.
Faire suer à couvert oignon et ail dans 2 cuillerées d'huile chaude pendant 5 bonnes minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien fondants.
Ajouter les tomates, une cuillerée de feuilles de thym, le sucre, et du sel.
Mélanger, porter à ébullition puis laisser confire à feu doux pendant 45 minutes.
La préparation doit être presque sèche.
Rectifier l'assaisonnement, poivrer et laisser refroidir.
Étaler la pâte au rouleau et foncer le moule.
Garnir avec les tomates en laissant libre un petit centimètre de pâte sur tout le tour.
Disposer les filets d'anchois et des olives.
Asperger de quelques gouttes d'huile d'olive.
Enfourner pour 30 minutes jusqu'à ce que la croute soit bien dorée.
À déguster tiède ou à température ambiante, en [entrée](https://recettes.de/entrees) ou pour l'[apéritif](https://recettes.de/aperitif), le jour même ou le lendemain.