

Focaccia aux sardines

 90 min  À partager

Ingrédients

- 1 boîte de sardines piquantes à l'huile d'olive
- 500 g de farine de blé
- 1 sachet de levure de boulangerie
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 2 c. à c. de sel
- 300 ml d'eau tiède
- 2 branches de romarin frais

Réalisée avec



Préparation

- Mélanger dans un grand saladier la farine, la levure boulangère et le sel.
- Ajouter l'huile d'olive et l'eau tiède, puis pétrissez la pâte pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique.
- Laisser reposer la pâte à température ambiante, couverte d'un linge humide pendant environ 1 heure.
- Préchauffer votre four à 220°C.
- Étaler la pâte sur une plaque de cuisson huilée. Égoutter et émietter les sardines, et parsemer la pâte des sardines.
- Ajouter des branches de romarin frais sur la pâte.
- Enfourner la focaccia pendant 15-20 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit dorée et croustillante.
- Servir chaud ou tiède.