

Sardines sur focaccias



4 personnes

20 min préparation

15 min cuisson

Les ingrédients

2 boîtes de [sardines Saint-Georges à l'huile d'olive \(format 69 g\) la belle-iloise](#)
1 focaccia achetée en boulangerie ou en épicerie fine
2 oignons rouges
160 ml d'eau
2 à 3 cuillères à soupe de sucre roux
60 ml de vinaigre de cidre

Les étapes

- 1- Enfourner la focaccia à 150°C pendant 10-15 minutes.
- 2- Réaliser des pickles d'oignons rouges : peler les oignons et les émincer en rondelles. Dans une casserole, verser l'eau, le vinaigre, le sucre, et porter à ébullition. Ajouter les oignons rouges et laisser cuire pendant environ 10 minutes.
- 3- Une fois sortie du four, couper la focaccia en petites portions. Déposer sur chacune d'entre elles une sardine Saint-Georges et des pickles d'oignons rouges.