Sardines **sur focaccias**

4 personnes | 20 min préparation | 15 min cuisson

Les ingrédients

2 boîtes de 69 g de Sardines Saint-Georges à l'huile d'olive 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 foccacia en petites portions. Déposer sur chacune d'entre elles une sardine Saint-Georges et des pickles d'oignons rouges