

Focaccia aux oignons et thym

- 200g de pâte à pizza
- 2 oignons blancs
- 1 cuillère à soupe de thym
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.



■ Pain italien à déguster en apéritif.

■ Préchauffer votre four à 230°.

■ Epluchez et coupez les oignons en lamelles. Mélangez le thym avec l'huile d'olive.

■ Dans un plat rectangulaire, étalez la pâte régulièrement sur une épaisseur de 1,5cm, en imprimant des marques de doigts.

■ Parsemez de rondelles d'oignons, et nappez d'huile au thym de manière uniforme.

■ Enfourez pour 15 minutes.

Servir: A déguster tiède, avec un verre d'apéritif anisé.

Variation : Remplacez l'oignon par des dés de tomate.

Conseils

Veillez à ce que les oignons ne brûlent pas.