

Fougasse aux sardines et au Comté AOP



Informations

Personnes : 4

Ingrédients

- 200 g de Comté AOP jeune râpé
- 1 boîte de mini filets de ardine
- 200 g de concassé de tomates
- 40 g d'olives noires dénoyautées
- 1 oignon
- 500 g de farine
- 20 g de levure
- 1 jaune d'œuf
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation



1. Préparez la pâte à pain, pour ce faire, versez dans un saladier la farine. Ajoutez une pincée de sel ainsi que la levure que vous aurez dissoute dans un peu d'eau tiède. Travaillez la pâte en ajoutant environ 20 à 30 cl d'eau afin d'obtenir une pâte élastique qui ne colle pas aux doigts.
2. Laissez lever 1h30 environ dans un endroit tiède.
3. Abaissez la pâte comme pour une tarte et badigeonnez avec le jaune d'œuf.
4. Tartinez généreusement avec le concassé de tomates, d'olives noires préalablement hachées et d'oignons finement ciselés.
5. Parsemez de fromage râpé et déposez les filets de sardines. Préchauffez le four à 200°C et enfournez pour 20 à 25 minutes. Sortez du four, taillez en petits morceaux et servez chaud à l'apéritif.

? **Astuce** : Dans cette recette, il est possible de remplacer les filets de sardines par des tranches de lard fumées finement coupées.