

Focaccia tomate et maquereau

écrit par Pariseyn | 18 septembre 2017



C'est encore le livre « Paninis, sandwiches et wraps » qui nous donne cette recette originale de focaccia au maquereau et à la tomate. Elle va nous permettre de varier les plaisirs quand on réalise une grande focaccia découpée en 6 parts carrées.

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

4 parts de [focaccia](#)

240 g de maquereau en conserve, à l'huile ou au naturel

2 tomates mures

1 cuillère à café d'origan séché

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Quelques feuilles de basilic frais

Sel et poivre du moulin

Egoutter le maquereau.

Couper les tomates en rondelles et réserver les tranches centrales. Couper le reste en petits morceaux.

Mettre les petits morceaux de tomate dans un saladier et ajouter la moitié du maquereau, la moitié de l'origan et l'huile. Assaisonner et remuer le tout.

Couper les focaccias en deux dans l'épaisseur.

Tartiner les talons de la préparation à la tomates et au maquereau, ajouter les rondelles de tomate, répartir le reste du maquereau et parsemer de feuilles de basilic.

Assaisonner et saupoudrer le reste de l'origan.

Fermer avec le pain supérieur et appuyer légèrement.