

# FOCACCIA À L'ORIGAN

## ENTRÉE



6 personnes



20 min



0,3€/ PER



Très facile

### PRÉPARATION

1. Etaler la pâte sur la plaque du four recouverte de papier pour four
2. Marteler la pâte avec l'articulation du doigt
3. Mélanger pesto et huile d'olive
4. Etaler le mélange sur la pâte, avec un pinceau si vous avez
5. Saupoudrer de sel
6. Cuire à 200 °C pendant 10 à 15 minutes
7. Retirer du four lorsque la pâte commence à dorer

### INGRÉDIENTS

- 250g de Pâte à pain
- 4 cuillères à dessert de Pesto Bio (Réf : 651)
- 4 pincées de Sel
- 1 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (Réf : 142)