



Panzanella



Impossible de jeter du pain rassis chez moi, je le garde bien précieusement en prévision de la future recette en cogitation - quand je ne le mange pas tout sec. Cette fois-ci, j'ai découvert la panzanella, une salade italienne à base de tomates et divers légumes où de petits croûtons de pain sont directement ajoutés à la salade, s'imbibant de la sauce parfumée du jus des tomates et de l'huile d'olive fruitée.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 3 à 4 tomates (variété ancienne) bien mûres
- 1 concombre court
- 1/2 oignon rouge
- quelques tranches de pain rassis (prendre du pain riche en mie)
- 3 cuil à soupe de vinaigrette : huile d'olive + vinaigre balsamique
- quelques feuilles de basilic
- sel, poivre blanc

Préparation :

Peler le concombre, enlever les graines. Couper en petits cubes réguliers (environ 5 mm de côté). Couper les tomates en cubes de la même dimension. Émincer finement l'oignon. Mélanger tous les légumes ensemble, arroser de vinaigrette et réserver au frais.

Quinze minutes avant de servir, couper les tranches de pain rassis en petits croûtons et mélanger à la salade pour qu'ils puissent s'imprégner de la sauce. Émincer les feuilles de basilic et ajouter à la salade.

Servir en entrée.

Le 1 Septembre 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/09/01/18929323.html>