

Panzanella



4 personnes



10 minutes



INGREDIENTS

1 concombre

6 tomates

1 bouquet de basilic

1 oignon rouge

du pain de la veille (légèrement
rassis)

4 cs huile d'olive

2 cs vinaigre de vin

1 gousse d'ail pilée

sel, poivre

ETAPES

1. Couper le pain en morceaux d'environ 3 cm de côté. Si le pain n'est pas assez rassis, le faire légèrement griller.
2. Couper les tomates en tranches. Eplucher le concombre, le couper en deux dans la longueur puis couper les 2 moitiés en tranches épaisses.
3. Eplucher l'oignon et le couper en fines lamelles.
4. Dans un grand saladier, mélanger les dés de pain, les tranches de tomates, de concombre, et l'oignon. Mélanger l'huile, le vinaigre, la gousse d'ail pilée, du sel et du poivre, et verser sur la salade.
5. Ajouter une quinzaine de feuilles de basilic, entières ou ciselées, et bien mélanger. Déguster bien frais.