

Atelier de cuisine autour du pain

Panzanella

La panzanella est une salade typique de Toscane.

Ingredients pour 4 personnes

400 g pain un peu rassis (de campagne et au levain)
5 tomates moyennes mures
1 oignon rouge
1 petit concombre
quelques olives noires (facultatif)
quelques feuilles de basilic frais
quelques feuille de roquette (facultatif)
huile d'olive vierge extra
vinaigre de vin
sel

Préparation

Tremper le pain dans l'eau froide 5 min environ. Quand il est ramolli, l'effriter grossièrement et le poser dans un grand plat. Assaisonner avec un peu de sel, 3 cas d'huile d'olive et 1 cas de vinaigre.

Ajouter les tomates en quartier, les concombres en morceaux, les olives et l'oignon pelé et émincé. Ajouter des feuilles de basilic et de roquette puis faire reposer une heure à température ambiante (pas trop chaude)

Peu avant de servir, verser encore 2 cas d'huile d'olive et ajouter quelques feuilles de basilic.