

Panzanella



Conseils supplémentaires

de John Vosanibola

Chef chez dieCuisine

- Des câpres ou des oignons confits apportent une touche de saveur supplémentaire.
- Plus les tomates sont mûres, plus elles ont de saveur.
- Ne laissez pas mariner trop longtemps, sinon le pain deviendra trop mou.



4 personnes



env. 30 min

300 g de pain rassis

300 g tomates cerises

1 poivron

1 concombre

1 oignon rouge

1 bouquet de basilic frais

1 c. à c. d'origan séché

50 g d'olives noires

Vinaigrette

8 c. à s. d'huile d'olive

5 c. à s. de vinaigre balsamique

Sel et poivre



Préparation

Couper le pain en morceaux et les faire griller dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient croustillants (avec un peu d'huile si vous le souhaitez).

Couper les tomates cerises, les poivrons et le concombre en dés. Hacher finement l'oignon et couper les olives en deux. Assaisonner avec de l'origan.

Préparer une vinaigrette avec l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, le sel et le poivre.

Mélanger le tout et laisser reposer 15 à 20 minutes. Ajouter le basilic juste avant de servir.