



Salade panzanella

Dorian Nieto

Pour 4 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 10 minutes

INGRÉDIENTS

1/2 courgette
1/2 poivron jaune
1/2 oignon rouge
1 gousse d'ail
2 tranches de pain de campagne
6 tomates si possible de couleurs différentes
4 cuil. à soupe d'olives noires à l'huile
2 tiges de basilic effeuillées
2 tiges d'origan effeuillées
Huile d'olive
1 cuil. à soupe de vinaigre de cidre
Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Préchauffez votre plancha à feu assez vif.
2. Coupez en petits cubes la courgette, le poivron et l'oignon rouge.
3. Coupez les tranches de pain en petit cubes, arrosez d'un filet d'huile d'olive et mélangez bien.
4. Déposez les cubes de pain d'un côté de la plancha et faites-les dorer.
5. De l'autre côté de la plancha versez un filet d'huile ainsi que les légumes et faites rapidement dorer le tout. Mélangez les légumes et le pain et réservez-les dans un saladier.
6. Pelez puis passez l'ail au presse-ail, coupez les tomates en quartier.
7. Versez un nouveau filet d'huile sur la plancha, déposez les tomates, parsemez l'ail et remuez le tout très rapidement. Les tomates doivent rester bien fermes. Ajoutez-les dans le saladier ainsi que les olives.
8. Assaisonnez avec 2 cuil à soupe d'huile d'olive et le vinaigre de cidre, salez, poivrez et mélangez délicatement le tout.
9. Servez dans les assiettes et terminez en parsemant les feuilles de basilic et d'origan.