



PANZANELLA ITALO-BERRICHONNE



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: sans

Pour 4 personnes:

½ baguette rassise
8 tomates (les plus mures possibles)
1 boule de mozzarella buffala
1 crottin de Chavignol un peu sec
1 petit oignon nouveau émincé
Huile d'olive
Basilic ciselé
Sel et poivre

Couper le baguette et les tomates en dés d'1 petit cm de côté.

Mettre ces cubes dans un saladier et les laisser au minimum 1 heure au frais.

Ajouter l'oignon émincé, la mozzarella détaillée en petites tranches et le chèvre en copeaux. Arroser d'huile d'olive, saler et poivrer à votre convenance, bien remuer.

Réserver au frais et parsemer le basilic ciselé au moment de servir.