



PANZANELLA

Ingrédients : pour 4 personnes

6 tomates bien mures

4 belles tranches de pain de campagne rassis

½ concombre

Un peu de salade de saison (roquette, romaine, cresson ou autre.....)

Quelques feuilles de basilic

1 gousse d'ail

De l'huile d'olive

Un peu de vinaigre de vin

Sel et poivre

Quelques tomates cerise pour le décor (facultatif)

Si le pain est encore tendre, le faire sécher un peu au four. Peler la gousse d'ail et frotter les tranches de pain pour les parfumer à l'ail, les arroser d'un filet d'huile d'olive, les concasser en gros morceaux et les poser au fond d'un saladier.

Peler le concombre, enlever les graines au centre et le détailler en bâtonnets. Couper les tomates en quartiers en gardant le maximum de graines et eau de végétation. Ajouter ces légumes sur le pain dans le saladier. Assaisonner d'huile d'olive et d'un peu de vinaigre de vin, sel et poivre. Mélanger, garder au frais 1 ou 2 heures.

½ heure avant de servir, sortir la salade du réfrigérateur. Avant de passer à table, ajouter la salade de saison, les feuilles de basilic émincées, mélanger, garnir de quelques tomates cerise si on le désire. Le pain s'est imprégné du jus des tomates et du concombre. L'huile d'olive, le basilic et l'ail apportent leur parfum.... Délicieux.

Remarque : La Panzanella d'origine utilise du pain vraiment rassis que l'on fait tremper dans un saladier avec de l'eau glacée (eau + glaçons) pour le ramollir. Il faut ensuite essorer le pain entre les mains, l'arroser d'huile d'olive et poursuivre la recette comme plus haut. Je préfère personnellement le craquant du pain grillé....