ENTRÉE

Salade italienne de pain

Panzanella aux tomates

Pour 4 portions :

1 pain de Toscane long, art. n° 656
500 g tomates cerises
1 oignon rouge, en lamelles
1 gousse d'ail, hachée
50 ml bouillon de légumes, préalablement préparé
10 feuilles de basilic, hachées
4 cs vinaigre
4 cs huile
1 cc sel
1 cc sucre

1. Couper le pain en dés et faire griller dans de l'huile d'olive.
2. Laver les tomates avant de les trancher en deux ou en quatre. Les verser dans un saladier avec le pain et les lamelles d'oignon, mélanger.
3. Mélanger le reste des ingrédients, idéalement dans un shaker, avant de verser l'assaisonnement sur la salade.

Retrouvez de nombreuses autres idées recette sous:
www.edna.fr/recettes

EDNA