



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer  
derrière les fourneaux

## Panzanella : salade toscane au pain

Pour 3 personnes | Très facile

27 min | **1.25€** La portion (prix indicatif)



Et oui, dans cette recette, le pain est directement dans l'assiette.

### Les ingrédients

- **1 unité** de Baguette tradition
- **125 g** de Tomate cerise
- **0.5 pièce** de Concombre
- **0.5 pièce** de Echalote
- **1 gousse** de Ail
- **4 brin** de Basilic frais
- **4 c à s** de Vinaigre de vin rouge
- **120 ml** de Huile d'olive

### Étapes de préparation



**Préparation** : 15 min



**Cuisson** : 12 min



**Attente** : 0 min

- 1** Déchirez 200 g de pain à la main en morceaux de la taille d'une bouchée.
- 2** Ajoutez 3 càs d'eau et 4 grosses pincées de sel. Malaxez le pain jusqu'à ce qu'il ait complètement absorbé l'eau. Ajoutez 4 càs d'huile d'olive et mélangez.
- 3** Faites chauffer une poêle large à feu moyen. Quand elle est bien chaude, ajoutez-y le pain sur une épaisseur.
- 4** Faites cuire env. 10 min en retournant les morceaux de pain fréquemment pour faire dorer chaque côté.
- 5** Pendant ce temps, préparez les crudités et mettez-les dans un saladier large au fur et à mesure.

- 6 Lavez et coupez 125 g de tomates cerises en deux.
- 7 Lavez et coupez la moitié d'un concombre en quarts puis en lamelles épaisses.  
(Enlevez ou non les pépins.)
- 8 Coupez la moitié d'une échalote en lamelles fines.
- 9 Hachez une gousse d'ail (ne le mettez pas avec les autres crudités, c'est pour le pain)
- 10 Quand les croûtons de pain sont dorés et croustillants, éteignez le feu et poussez le pain sur les côtés.
- 11 Au centre de la poêle, ajoutez 1 càs d'huile d'olive, l'ail haché et du poivre.
- 12 Mélangez l'ail et l'huile et faites frire 15 à 20 sec en utilisant la chaleur stockée par la poêle.
- 13 Mélangez ensuite avec les croûtons. Mettez de côté.
- 14 Ciselez les feuilles de 4 brins de basilic au dernier moment pour éviter qu'il noircisse.
- 15 Dans le saladier contenant les crudités, ajoutez 4 càs de vinaigre, 3 càs d'huile d'olive, du sel et du poivre. Mélangez.
- 16 Au moment de servir, ajoutez les croûtons de pain et le basilic.
- 17 Mélangez, c'est prêt !