

ENTRÉE

**ASTUCE :** vous pouvez également prendre du pain rassis. Dans ce cas, laisser un peu infuser la salade assaisonnée.



# 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.