



Les plats principaux

Panzanella

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 ciabatta
1 oignon rouge (en fins anneaux)
200 grammes tomates cerise
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin, rouge
300 grammes de poivrons (grillé (bocal))
2 cuillères à soupe de câpres
50 grammes d'anchois (filets, hachés grossièrement)
150 grammes d'olives noires (dénoyautées et coupées en deux)
poignée feuilles de basilic
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Coupez le ciabatta en petits morceaux, répartissez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, aspergez d'huile d'olive et salez et poivrez. Enfournes-les 15 minutes en les retournant régulièrement.

Coupez les petites tomates en quartiers et les poivrons en lamelles. Mélangez les tomates, les poivrons, l'oignon et les câpres avec les croûtons de pain. Versez dessus le vinaigre de vin et un filet d'huile d'olive. Mélangez bien et laissez imprégner au moins 15 minutes.

Mélangez le basilic à la panzanella. Garnissez avec les anchois et les olives.

