

Salade d'été comme une panzanella



Ingrédients pour 4 personnes:

400g de tomates cerise

2 petites courgettes

1 poivron jaune

une vingtaine de croûtons de pain

2 oignons nouveaux

2 gousses d'ail

2 branches de basilic

6 cuillères à soupe d'huile d'olive

3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique

sel et poivre du moulin

Préparation:

- Laver et couper les courgettes en fines rondelles. Les faire griller légèrement sur chaque face dans un peu d'huile d'olive sur un grill. Déposer sur un papier absorbant.
- Faire griller les croûtons sur chaque face sur le grill. Les froter à l'ail.
- Laver et couper les tomates cerise en deux et les déposer dans un saladier. Couper en 2 puis épépiner le poivron. Emincer chaque demi poivron en très fines lanières et les déposer dans le saladier.
- Emincer finement l'oignon et l'ajouter aux autres légumes, ainsi que les courgettes et les croûtons.
- Assaisonner d'huile d'olive et de vinaigre. Saler et poivrer. Ajouter le basilic ciselé et bien mélanger le tout.
- Filmer et réserver au frais une heure avant de servir.