

Salade Panzanella

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 3 tasses de pain ciabatta, ou de campagne, coupé en cubes de 2,5 cm
- 125 ml plus 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 poivrons rouges parés et coupés en deux
- 1 boîte 540 ml de haricots blancs en conserve
- 60 ml de vinaigre balsamique
- 8 tomates mûres coupées en cubes
- 1 gros concombre épluché et coupé en cubes
- 1 petit oignon rouge finement tranché
- 1/2 tasse d'olives noires dénoyautées
- 1 tasse de gruyère coupé en cubes
- Quelques feuilles de basilic frais, hachées, au goût
- Sel et poivre noir frais moulu



PRÉPARATION

Préchauffer le four à 200 °C. Arroser et bien enrober les cubes de pain avec 3 c. à soupe d'huile d'olives. Les déposer sur une plaque et mettre au four jusqu'à ce qu'ils soient dorés (environ 10 minutes).

Déposer les moitiés de poivrons rouges sur une plaque de cuisson et les faire cuire environ 20 minutes, jusqu'à ce que la peau soit noircie. Laisser refroidir. Enlever la peau. Couper les poivrons en cubes. Réserver.

Rincer et égoutter soigneusement les haricots blancs. Réserver.

Dans un grand bol, fouetter 1/2 tasse d'huile d'olive et le vinaigre balsamique. Saler et poivrer. Ajouter les haricots, les cubes de pain, les tomates, les poivrons, le concombre, l'oignon, les olives noires et les cubes de gruyère. Mélanger jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien enrobés de la vinaigrette.

Réserver au réfrigérateur environ 2 heures. Tous les ingrédients doivent bien s'imprégner de la vinaigrette.

Au moment de servir, ajouter les feuilles de basilic. Rectifier l'assaisonnement au goût et déguster frais.