

# Panzanella

Une salade d'été rustique et pleine de fraîcheur, où le pain rassis devient une délicieuse éponge à saveurs.

## Ingrédients :

150 g de pain rassis en tranches épaisses  
1 concombre  
2 tomates mûres  
Quelques feuilles de basilic frais  
Vinaigre (vin ou balsamique)  
Huile d'olive  
Sel

## Préparation :

1. Découpez les tomates et le concombre en cubes de 1,5 cm.
2. Mouillez les tranches de pain avec un mélange d'eau et de vinaigre. Laissez reposer quelques minutes.
3. Coupez ensuite le pain en cubes grossiers.
4. Mélangez tous les ingrédients dans un grand saladier. Le pain va partiellement se défaire, c'est normal.
5. Ajoutez le basilic ciselé, un filet d'huile d'olive, et salez selon votre goût.
6. Servez frais, idéalement après un petit passage au frais.

## Astuces du chef :

- Ajoutez du thon, des filets d'anchois ou des olives pour une version plus riche.
- Utilisez un pain bien dense comme un pain de campagne, il tiendra mieux à la marinade.
- Un filet de citron peut remplacer le vinaigre pour un goût plus vif.

Calories	Pour	Préparation	Cuisson	Difficulté	Allergènes
—	—	—	—	—	—
~290 kcal/portion	4 personnes	10 min	0 min	Très facile	Gluten