

Portions – 8 en accomp., 4 en plat

Préparation – 25 min

Cuisson – 10 min

## Salade Panzanella

### ingrédients

- + 3 tasses de pain ciabatta, ou de campagne, coupé en cubes de 2,5 cm
- + 1/2 tasse plus 3 c. à soupe d'huile d'olive
- + 2 poivrons rouges parés et coupés en cubes
- + 1 boîte de 540 ml de petits haricots blancs en conserve
- + 1/4 de tasse de vinaigre balsamique
- + 8 tomates mûres coupées en cubes ou 2 barquettes de tomates cerises ou raisin coupées en 2
- + 1 gros concombre épluché, épépiné et coupé en cubes
- + 1 petit oignon rouge finement tranché
- + 1/2 tasse d'olives noires dénoyautées
- + 1 tasse de fromage style suisse coupé en cubes (Le Moine par exemple)
- + Quelques feuilles de basilic frais, hachées, au goût
- + Sel et poivre noir frais moulu

### directions

- Préchauffer le four à 400°F (200 °C). Arroser et bien enrober les cubes de pain avec 3 c. à soupe d'huile d'olive. Les déposer sur une plaque et mettre au four jusqu'à ce qu'ils soient dorés (environ 10 minutes)
- Si désiré, faire tremper les oignons tranchés dans plusieurs eaux afin d'éliminer l'odeur de souffre
- Rincer et égoutter soigneusement les haricots blancs. Réserver.
- Dans un grand bol, fouetter la 1/2 tasse d'huile d'olive et le vinaigre balsamique. Saler et poivrer.
- Ajouter les haricots, les tomates, les poivrons, le concombre, l'oignon, les olives noires et les cubes de Le Moine. 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 et les cubes de pain. Rectifier l'assaisonnement au goût et déguster frais.