

Salade panzanella revisitée avec de mozzarella fraîche et des prunes

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SALADES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION :

15-17 MIN

TEMPS DE CUISSON :

15-20 MIN

TEMPS DE REPOS :
30 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Crouçons :

- 1 demi baguette, coupée en cube
- 1 1/2 c. table d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- Sel et poivre

Salade :

- 1/2 oignon rouge, coupé en fines lanières
- 1 c. table de vinaigre de vin blanc
- 2 tasses de tomates cerises
- 1 concombre anglais
- 2 à 3 prunes selon votre amour du fruit
- 170 à 200 grammes de Mozzarella Fresca ou de burrata
- 12-15 feuilles de basilic
- Sel et poivre

Vinaigrette :

- 1 gousse d'ail, hachée finement
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive*
- 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre balsamique
- Sel et poivre*Personnellement, j'ai essayé avec l'huile aux herbes de Provence d'Olives et Gourmandises et c'était fabuleux. J'ai un code promo valide du 13 au 25 novembre 2021 sur toute [commande en ligne](#). Utilisez le code **Cinqfourchettes10** pour avoir le **rabais de 10%**. Sinon, une huile d'olive régulière fera le boulot.

Préparation

1. Déposer les morceaux d'oignon dans un bol avec 1 c. table de vinaigre. Couvrir d'eau froide et laisser reposer pendant 30 minutes.
2. Préchauffer le four à 350 F.
3. Dans un bol, mélanger les morceaux de pain, l'ail et l'huile d'olive. Saler et poivrer.
4. Déposer les morceaux de pain sur une plaque recouverte de papier parchemin.
5. Cuire au four pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Réserver.
6. Couper les tomates, les concombres et les prunes en morceaux de grandeur égale. Il faut les couper d'une grandeur qui sera facile à manger. Mélanger le tout.
7. Égoutter les oignons et les mélanger aux légumes.
8. Déposer le mélange de légumes dans 4 assiettes.
9. Déchirer la mozzarella et déposer des morceaux dans chaque assiette sur les légumes.
10. Ciseler le basilic et en déposer sur la salade de légumes.
11. Déposer quelques croûtons sur votre salade.
12. Mélanger les ingrédients de la vinaigrette dans un petit bol.
13. Verser un peu de vinaigrette sur votre salade et déguster.