

# Panzarella 2.0



**La cuisine des pauvres est souvent tout simplement époustouflante! Peut-être parce que, lorsqu'on a presque rien, on essaie de tirer le meilleur parti de tout. Cette panzarella 2.0, en tout cas, est «buonissima»!**

Pain perdu, cholera ou rôti farci: les plats des pauvres sont souvent des délicatesses, à condition de savoir comment tirer le meilleur parti de chaque ingrédient. Selon la tradition, la panzarella est préparée avec du vieux pain. Dans ce cas, il est conseillé de le mélanger avec le dressing, puis de laisser reposer la salade au frais durant une demi-heure. Je me suis permis d'utiliser du pain frais et d'ajouter quelques ingrédients à la recette traditionnelle, composée de pain et de tomates, afin de donner une note personnalisée à ce plat. Ne vous gênez donc pas pour en faire de même et adaptez ce met à votre propre goût...

*A propos: une partie des ingrédients, comme le pain, par exemple, provient du nouvel assortiment IP-SUISSE disponible chez Denner. Je trouve ça génial qu'un discounter suisse propose maintenant des produits naturels et durables.*

- 1 pain blanc (baguette par ex.), env. 200 g, coupé en gros morceaux
  - 400 g de tomates cerises, coupées en quatre
  - 75 g d'olives
  - 50 g de roquette
  - 50 g de pignons
  - 2 gousses d'ail, finement hachées
  - 1 oignon de printemps, finement haché
  - 5 cs d'huile d'olive
  - 2 à 3 cs de vinaigre de vin rouge
  - 1 poignée de basilic, coupé en fines lanières
  - 1/2 bouquet de persil, finement haché
  - sel, poivre
- 
- Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante).
  - Mélangez le pain avec l'ail et un filet d'huile d'olive, puis assaisonnez avec sel et poivre.
  - Disposez les morceaux sur une plaque couverte de papier sulfurisé, puis mettez-les au four durant 4 à 5 minutes (retournez les morceaux après environ 2 minutes).
  - Sortez-les du four lorsqu'ils sont bien dorés, puis laissez-les refroidir.

- Faites brièvement revenir les pignons dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- Mettez tous les ingrédients dans un récipient.
- Ajoutez 2 à 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge, environ 5 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel et poivre, et remuez.

Bienvenue en Toscane!