



Panzanella

Par La Popotte sans chichis



Ingrédients

240 g de baguette ou de croutons carrés

4 tomates cœur de bœuf

1 concombre

1 oignon

1 Burrata

Olives noires

Basilic

Huile d'olive

Sel, poivre

Les croûtons

Coupez la baguette en gros dès de 1 cm env. Déposez-les sur votre plaque de four chemisée.

Badigeonnez-les d'huile d'olive. Salez, poivrez.

Enfournez 10 min à 200°C jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

La Panzanella

Coupez vos légumes.

Lorsque vos croûtons sont cuits, ajoutez-les aux légumes.

Déposez votre burrata, du basilic.

Servir accompagné de vinaigrette.