SALADE DE PAIN AUX LÉGUMES DU SOLEIL

INGRÉDIENTS

- 4 tomates
- 1 concombre
- 3 oignons rouges
- ½ poivron rouge
- ½ poivron vert
- 1 botte de basilic
- 200g de pain de campagne rassis
- 4 c-à-s d'huile d'olive
- 1 c-à-s de vinaigre
- 1 pincée de fleur de sel
- Poivre du moulin

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE REPOS AU FRAIS : 30MN
TEMPS TOTAL : 1H

PRÉPARATION

Couper les tomates en quartiers, le concombre et les oignons rouges en rondelles et les poivrons en lanières.

Faire griller le pain puis le couper en dés.

Effeuiller le basilic.

Dans un saladier, mélanger 3 c-à-s d'huile d'olive, du poivre et du sel.

Ajouter tous les légumes ainsi que les feuilles de basilic, remuer délicatement et laisser mariner au frais pendant 30 min.

Juste avant de servir, incorporer le vinaigre, arroser de l'huile restante, parsemer d'une pincée de fleur de sel et donner un tour de moulin à poivre.