Salade panzanella épicée



Produits Bresc utilisés



Bresc Piments émincés et marinés 1000g



Bresc Purée de basilic 450g



Bresc Purée de piments rouges 450g

Ingrédients

4

- 1 mini laitue romaine
- 20 g de purée de piment rouge Bresc
- 6 tranches de pain épaisses
- 40 g de peperoncini marinati Bresc
- 0,5 dl d'huile d'olive
- 5 g de purée d'ail d'Andalousie Bresc
- 300 g de thon à l'huile en boîte
- 80 g d'anchois
- 1 oignon rouge
- 250 g de mini tomates grappes
- 250 g de légumes grillés
- 10 g de basilic
- 10 g de purée de basilic Bresc
- huile d'olive extra vierge
- vinaigre balsamique
- 100 g de Pecorino

Méthode de préparation

Faire chauffer le grill ou barbecue. Mélanger l'huile d'olive dans la purée d'ail, le sel et le poivre. Réserver un peu d'huile pour plus tard. Tartiner les tranches de pain avec ce mélange et les faire griller pour qu'elles soient croustillantes. Les découper en gros morceaux quand elles sont refroidies. Faire chauffer le four à 150 degrés. Couper les tomates et les mariner avec le reste de l'huile. Sécher les tomates 20 à 30 minutes au four. Couper, nettoyer et sécher la laitue romaine. Mixer le piment rouge et la purée de basilic dans l'huile mise de côté et le vinaigre. Assaisonner. Égoutter le thon et couper l'oignon rouge en rondelles. Préparer la salade avec les légumes, les tomates et le thon. Couvrir avec la vinaigrette, l'oignon rouge, des flocons de peccorino et le pain. Découper du basilic et saupoudrer.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000