



SALADE TOSCANE DE JAMIE OLIVER

A savoir : n'ayant pas de graines de fenouil, j'ai utilisé le mélange d'inspiration égyptienne [Pharaon dukkah](#) qui se marie bien avec les tomates.



Ingrédients pour 4 personnes : 1/2 pain ciabatta, 1 c. à café de graines de fenouil, quelques brins d'origan ou de romarin, 1 c. à soupe de petites câpres, 1/2 boîte d'anchois à l'huile, une petite botte de basilic frais, 6 poivrons rouges en bocal, 1 gousse d'ail, 4 branches de tomates cerise (rouges et jaunes si possible), 3 grosses tomates, vinaigre de vin rouge, parmesan, huile d'olive, sel et poivre noir.

Coupez la ciabatta en morceaux de 2 cm, mettez-les dans un plat à rôtir, arrosez-les d'huile d'olive et mélangez avec les graines de fenouil, quelques brins d'origan ou de romarin et une pincée de sel. Mélangez pour que le pain soit enrobé, puis placez dans le four à 200°C (ou sous le grill) pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré.

Pendant ce temps, hachez grossièrement et mélangez les câpres et les anchois, la plupart des feuilles de basilic et 4 poivrons en bocal. Ecrasez dessus une gousse d'ail non pelée et transférez dans un grand saladier, ajoutez ensuite les tomates coupées en morceaux. Assaisonnez avec le vinaigre, l'huile, sel et poivre. Ajoutez les croûtons de pain, puis déchirez-y les deux derniers poivrons et écrasez le tout à la main (en ce qui me concerne, j'ai utilisé fourchette et cuillère !!). Couvrez avec le parmesan râpé et les feuilles de basilic restantes.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2012 ©That's Amore! Tutti i diritti riservati.