

Une salade d'inspiration italienne si facile à adapter aux produits disponibles au marché durant le mois d'août chez nous! Elle est présentée ici dans une formule « à apporter en pique-nique ».

4 portions · Temps de préparation : 15 minutes

½ pain artisanal en gros cubes de 2 cm (environ 2 litres / 8 tasses)

60 ml (1/4 tasse) d'huile locale (tournesol, caméline)

- 3 bonnes pincées de sel
- 4 tomates en gros cubes
- 4 petits concombres (type libanais)
- ou 1 grand concombre (type anglais), en demi-lunes
- 1 botte de radis, émincés
- $375 \text{ ml } (1 \frac{1}{2} \text{ tasse}) \text{ d'herbes fraîches du moment}$ (basilic, ciboulette, aneth, coriandre...)
- 300 g d'un fromage du marché (mozzarella fraîche, fromage frais de chèvre ou de brebis, fromage en grains, féta fermier...)

Vinaigrette

20 ml (4 c. à thé) de **vinaigre de cidre** (ou autre vinaigre déniché au marché) 30 ml (2 c. à soupe) d'huile locale (tournesol, caméline) 5 ml (1 c. à thé) de **sirop d'érable**

2 oignons verts émincés

Facultatif

un peu de piment fort haché

Au goût : fleur de sel

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 230°C (450°F) et tapisser une plaque de papier parchemin.
- 2 Sur la plaque, mélanger les cubes de pain avec 60 ml (½ tasse) d'huile et 3 bonnes pincées de sel, puis étendre les cubes en un étage, sans qu'ils se chevauchent. Cuire 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants, en remuant à mi-cuisson. Lorsqu'ils sont bien refroidis, les placer dans un plat hermétique.
- 3 Couper les légumes (tomates, concombres, radis) et les placer au fond d'un grand plat hermétique.
- 4 Hacher les herbes fraîches et les ajouter sur le dessus des légumes.
- 5 Dans un petit pot de 125 ml (½ tasse), mélanger les ingrédients de la vinaignette.
- 6 Au moment de pique-niquer, transférer les légumes et herbes dans chacune des assiettes. Déchirer/couper des morceaux de fromage sur le dessus des légumes et répartir les croûtons. Il suffit de verser un peu de vinaigrette sur chaque assiette et c'est prêt à être dégusté!

Astuce

Si vous êtes « type sauce », doublez la vinaigrette. S'il vous en reste, elle sera bonne pour n'importe quelle autre salade de saison.

Initiée par

Présentée par

En partenariat avec







