

## *Salade façon Panzanella*

*Pour 4 personnes*

1 ciabatta  
8 tomates mûres  
(colorées ou pas)  
1 petite courgette jaune  
(facultatif)  
1 petite courgette verte  
1 petit concombre  
1 oignon rouge  
2 gousses d'ail  
60 g d'olives noires dénoyautées  
huile d'olive  
vinaigre balsamique blanc  
sel et poivre  
basilic frais  
ciboulette fraîche

Coupez la ciabatta en gros cubes. Les faire dorer dans de l'huile d'olive quelques minutes . Egouttez sur du papier absorbant et réservez.

Lavez les tomates, ôtez les pédoncules et coupez-les en quartiers.  
Lavez les courgettes et coupez-les en rondelles très fines à l'aide d'une mandoline.  
Hachez grossièrement le basilic.  
Hachez finement la ciboulette.  
Coupez les olives en rondelles.  
Pelez les gousses d'ail et hachez-les finement.  
Épluchez le concombre, coupez-le en deux dans le sens de la longueur puis épépinez-le. Coupez-le en fines rondelles.  
Épluchez l'oignon et coupez-le en lamelles.

Mettez les tomates, les courgettes, les olives, l'oignon, le concombre et l'ail dans un saladier.

Mélangez avec le reste de l'huile d'olive, le vinaigre balsamique. Salez et poivrez généreusement. Laissez reposer pendant 10 minutes.

Incorporez le pain et les herbes aromatiques au moment de servir.  
Rectifiez de nouveau l'assaisonnement et servez immédiatement.