

Des moments de saveur avec Brunos

Salade de pain toscane



Soleil estival et Sud! C'est ce qu'évoque cette création à base de pain, de tomates et d'olives. Une manière rapide et facile de servir un peu d'Italie dans vos assiettes.



30 minutes



4 portions

Ingrédients

1	ciabatta
8	tomates cerises
8	olives
1/4	de concombre
12	câpres
1	oignon rouge
80 g	de roquette
	Un peu d'huile d'olive
	Sauce salade Bruno's Italienne

Préparation

1. Déchirer la ciabatta en petits morceaux, les faire mariner dans un peu d'huile d'olive et 2 à 3 cuillères à soupe de sauce salade Bruno's Italienne. 2. Griller au four pendant env. 10 minutes à 165 °C. 3. Dénoyauter les olives et les couper en gros morceaux. 4. Couper les tomates cerises, l'oignon et le concombre en rondelles. 5. Mélanger le tout dans un saladier, mariner avec la sauce salade Bruno's Italienne et un peu d'huile d'olive. 6. Dresser la salade sur la roquette et garnir avec les câpres coupées en deux.

Bon appétit!



brunosbest.ch