

Ingrédients

1 l (4 tasses) de cubes de mie de pain de campagne, de préférence vieux de 2 jours
2 l (8 tasses) de tomates cerises coupées en deux
15 ml (1 c. à soupe) d'assaisonnement à l'italienne
10 ml (2 c. à thé) de poudre d'ail
45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
125 ml (½ tasse) d'huile d'olive extra vierge fruitée
De 30 à 45 ml (de 2 à 3 c. à soupe) de câpres rincées et égouttées
Poivre noir du moulin au goût
1 poivron orange coupé en juliennes courtes
1 oignon blanc coupé en deux et émincé finement
De 60 à 80 ml (de ¼ à 1/3 de tasse) de feuilles de basilic frais, ciselées
Sel de mer, au goût
Copeaux de parmesan, au goût

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de pause : 15 à 25 minutes

Temps de repos : 20 à 60 minutes

Nombre de portion : 4

Préparation

Préchauffer le four à 180°C (350°F). Étendre les cubes de pain sur une grande plaque à pâtisserie et cuire au centre du four de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit sec et légèrement coloré. Remuer deux ou trois fois durant la cuisson. Transvider les cubes de pain dans un grand bol et laisser refroidir.

Préchauffer le gril du four.

Tapisser une grande plaque à pâtisserie de papier d'aluminium et y placer les demi-tomates cerises, côté coupé vers le haut, sans les superposer, Mélanger l'assaisonnement à l'italienne et la poudre d'ail, puis saupoudrer le mélange sur les tomates et les arroser d'huile d'olive. Mettre la plaque dans le haut du four de façon que les tomates soient environ 10 cm (4 po) du gril et laisser griller de 5 à 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Retirer du four et laisser refroidir.

Dans un bol, mélanger intimement l'huile d'olive extra vierge, le vinaigre, les anchois, les câpres et le poivre. Enlever la peau des tomates et la jeter. Ajouter les tomates et leur jus de cuisson, le poivre, l'oignon, le basilic et le sel aux croûtons de pain, mouiller avec la vinaigrette et bien mélanger. Laisser reposer de 20 à 60 minutes, pour laisser le temps au liquide de pénétrer le pain et aux saveurs de se développer. Mélanger, rectifier l'assaisonnement (sel, poivre, anchois, câpres, vinaigre et basilic) et servir. Garnir généreusement de chaque portion de copeaux de parmesan.

**Une recette de notre chef épicurien
Jean-François Plante**



Panzanella aux tomates
cerises grillées

VAL MONT

Depuis 1958