

# FICHE DE RECETTE

## Panzanella de tomates

Type de recette	Salade
Nombre de portions	4
Temps de préparation	
Temps de cuisson	
Temps de refroidissement	
Coût matières total (HT) :	
Coefficient multiplicateur :	
Prix / Portion (HT) :	0,7500 €

### INGRÉDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ	PUHT	PTHT
Tomates anciennes	pc	6		
Huile d'olive	cl	15		
Vinaigre de cidre	cl	5		
Oignon rouge	pc	1		
Tête d'ail	pc	1		
Tranches de pain de la vielle	pc	4		
Olives noires	pc	10		
Câpres	gr	10		
Boule de burrata	pc	1		
Feuilles de basilic	pc	10		
<b>TOTAL</b>				

### DESCRIPTION DE LA RECETTE

Couvrir les gousses entières d'huile d'olive et les cuire à feu très doux pendant une heure dans une petite casserole afin de confire l'ail.

Couper des gros croûtons de pain de 2 cm et colorer à la poêle avec un peu d'huile d'olive.

Monder les tomates, couper en 4 puis en 2, émincer l'oignon rouge et mariner le tout avec le vinaigre de cidre et une pincée de sel.

Une fois que les tomates rendent leurs jus, ajouter les croûtons et laisser macérer 10 minutes.

Badigeonner la panzanella et la burrata d'huile à l'ail et servir avec des olives, des câpres, l'ail confit et des feuilles de basilic.

