

Voici une recette respectueuse de l'environnement de la série  
«**Recettes pour le climat**» de Greenpeace Suisse et de tibits.



## PANZANELLA

### INGRÉDIENTS

**300 g** de pain rassis  
**30 g** de tomates cerise ou datterini  
**350 g** de concombre  
**1** oignon, coupé en fines lamelles  
**200 g** d'olives noires dénoyautées  
**1 bouquet** de basilic, coupé en lamelles

### Sauce

**100 ml** d'huile d'olive  
**100 ml** de vinaigre balsamique  
**30 ml** de jus de citron  
**25 g** de pesto au basilic  
Sel et poivre

### PRÉPARATION

Couper le pain en dés, puis les griller au four pendant 5 minutes à 180°.

Laver les tomates cerise et les couper en deux ou laisser en entiers selon leur taille. Laver également le concombre, le couper en deux puis en lamelles de 5 mm. Mettre le concombre avec les tomates et les dés de pain dans un saladier.

Mettre tous les ingrédients pour la sauce dans un bol, puis bien les mélanger à l'aide d'un fouet. Verser la sauce par-dessus la salade juste avant de la servir, bien mélanger le tout, puis dresser la salade assaisonnée sur les plats.