

# PANZANELLA BELLA

(Salade Florentine)

@chefzanoni\_simone dans les cuisines du restaurant @legeorgeparis

## 6 personnes

Ingrédients

- 250 g de pain dur coupé en cubes (ciabatta, focaccia, baguette...)
- 250 g de tomates cerises confites (blanchies dans l'eau bouillante, passées dans l'eau glacée, pelées, cuite au four à 140 °C pendant 2 heures avec de l'huile d'olive, de l'ail et du romarin)
- 250 g de tomates cerises.
- 6 pièces de sucrine (à défaut une autre salade selon votre goût)
- 150 g de pecorino
- 1 grand concombre
- 4 demi poivrons (1 rouge, 1 vert, 1 jaune et 1 orange)
- 1/2 oignon rouge
- 3 gousses d'ail
- 1 branche de romarin
- Du basilic
- Du persil plat
- Du sel
- Du poivre
- Un bac d'eau froide avec des glaçons

Pour la vinaigrette

- 5 cl de vinaigre de Chardonnay (ou un autre vinaigre selon votre goût)
- 15 cl d'huile d'olive
- 5 gousses d'une tête d'ail préalablement cuite au four (emballer la tête d'ail dans du papier aluminium, avec un peu d'huile d'olive et la cuire au four à 180°C pendant 40/50 minutes environ)
- Quelques gouttes de Tabasco vert



## Préparation

1 - Réaliser les croûtons en faisant rôtir les cubes de pain rassi dans une poêle avec de l'huile d'olive, les 3 gousses d'ail et le romarin. Surveiller la cuisson afin d'obtenir de beaux croûtons bien dorés mais pas brûlés.

En fin de cuisson râper du pecorino sur les croûtons, laisser fondre tout en mélangeant puis débarrasser sur un papier absorbant et laisser refroidir.

2 - Effeuillez les têtes de sucrine en éliminant les trognons puis plonger les feuilles dans un bac d'eau bien froide avec des glaçons.

Laisser reposer 10 minutes environ.

3 - Éplucher le concombre et le couper en quatre dans la longueur. Couper à nouveau en deux chaque morceau et retirer ensuite les pépins.

Détailler ensuite en sifflets. Débarrasser dans un grand saladier.

4 - Tailler les poivrons en brunoise en prenant soin de retirer les membranes blanches et les ajouter dans le saladier contenant le concombre.

5 - Couper les tomates cerises en deux puis les ajouter dans le saladier ainsi que les tomates confites et leur jus de cuisson.

6 - Émincer l'oignon rouge et l'ajouter dans le saladier ainsi que du persil plat et du basilic simplement coupé grossièrement avec les doigts.

7 - Dans un récipient haut et étroit, verser les ingrédients de la vinaigrette : l'huile d'olive, le vinaigre, l'ail confit et le tabasco.

8 - Mixer ce mélange au mixeur plongeant pour l'émulsionner et réserver.

9 - Essorer les feuilles de sucrine dans uneessoreuse à salade ou dans un torchon propre.

10 - Dans le saladier contenant les légumes précédemment préparés, ajouter les croûtons (en ayant préalablement retiré l'ail et le romarin), les feuilles de sucrine, du sel ainsi que la vinaigrette.

Mélanger délicatement le tout avec les mains.

11 - Dresser la salade dans un plat de présentation en disposant les feuilles de sucrine sur l'extérieur.

12 - Terminer en râpant un nuage de pecorino.

