Recette : panzanella ou la salade que même les enfants mangent

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations**

Band (Jahr): **- (2017)**

Heft 92

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Nutzungsbedingungen

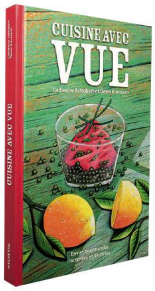
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch



Cuisine avec vue

Un livre de cuisine original pour nos lecteurs avec des recettes proposées par Catherine Fattebert, animatrice et productrice à la RTS, dans son premier ouvrage gourmand intitulé **Cuisine avec vue** (Editions Helvetiq), joliment illustré par Denis Kormann.

Panzanella ou la salade que même les enfants mangent

«Pour faire de la panzanella un vrai repas complet, on peut ajouter à la salade de la feta ou des petites boules de mozzarella, du jambon cru ou du poulet.»

Entrée pour 4 à 6 personnes

INGRÉDIENTS

- 5 pains pita
- 10 tomates cerises
- 2 belles tomates d'été
- 2 tiges de céleri branche
- 1 poivron
- 1 petite courgette concombre
- 1 poignée d'olives vertes
- 1 poignée d'olives noires
- 1 gros oignon
- 1 gros bouquet de persil plat
- 1 bouquet de basilic
- 2 gousses d'ail
- 2 cs de vinaigre balsamique blanc
- 6 cs d'huile d'olive
- Sel, poivre

PRÉPARATION

Préparez la sauce dans un grand saladier : 3 cs d'huile d'olive, 2 cs de vinaigre balsamique blanc, du sel et du poivre, selon vos goûts.
Pressez 2 gousses d'ail dans la sauce.
Préparez et mettez dans la sauce tous les légumes. Coupez 1 gros oignon en tranches fines. Enlevez le cœur de 1 poivron et détaillez-le en carrés pas trop petits. Coupez 1 petite courgette et ½ concombre en deux dans la longueur, puis en tranches.
Coupez 2 belles tomates d'été en dés en récoltant le jus que vous mettez dans le saladier. Détaillez 2 tiges de céleri branche en petits tronçons.
Coupez 1 bouquet de basilic en lanières. Détachez les feuilles de 1 bouquet de persil plat et effeuillez-les sur la salade. Ajoutez 1 poignée d'olives vertes et 1 poignée de noires, 10 tomates cerises et mélangez le tout.
Déchirez 5 pains pita en petits morceaux et faites-les revenir à la poêle dans 3 cs d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient croquants.
Versez-les encore chauds sur la salade.
Mélangez le tout et servez immédiatement.

Kormann et DR