



## L'ENTRÉE

# PANZANELLA AUX TOMATES ET AUX POMMES DE TERRE



★★★★★ (21)

ENV. 45 MINUTES  
POUR 4 PERSONEN

## INGRÉDIENTS

### pommes de terre

- 500 g** de pommes de terre à chair ferme
- ¼ cc** de piment en flocons, moulus
- 2 cs** d'huile de colza
- ½ cc** de sel

### pour le pain

- 2-3 tranches** de pain de la veille
- 2** gousses d'ail
- 2 cs** d'huile de colza

- 400 g** de tomates, variétés diverses
- 1** oignon rouge
- 50 g** d'olives noires (p. ex. Kalamata)

### pour la Sauce

- 3 cs** de vinaigre de vin rouge
- 4 cs** d'huile d'olive
- Ail grillé (voir 2e point de la préparation)
- ¼ cc** de sel
- une pincée** de poivre

### pour servir

## PRÉPARATION

- 1** Préchauffer le four à 200 C. Couper les petites pommes de terre en deux et les plus grosses en dés d'environ 3 cm. Les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Mélanger avec l'huile et le sel. Faire rôtir au four environ 20 minutes.
- 2** Peler les gousses d'ail et les couper en deux. Frotter le pain des deux côtés avec l'ail et le diviser en morceaux de la taille d'une bouchée. Les déposer sur une plaque avec les gousses d'ail coupées en deux. Arroser d'huile et mettre au four avec les pommes de terre. Faire rôtir le tout pendant 10 à 15 minutes supplémentaires jusqu'à ce que ce soit croustillant. Sortir du four et laisser refroidir.
- 3** Laver les tomates et les couper en quartiers. Émincer l'oignon. Mettre les tomates, l'oignon et les olives dans un saladier. Mélanger tous les ingrédients pour faire la sauce. Presser l'ail grillé avec le pain dans la sauce.
- 4** Ajouter les pommes de terre aux tomates. Ajouter la sauce et mélanger le tout. Juste avant de servir, ajouter le pain et les herbes. Dresser dans un plat.

**1 bouquet** de basilic, haché  
grossièrement

**½ bouquet** de persil, haché  
grossièrement