

La PANZANELLA de KATIE

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 4

Préparation : 20 min / Cuisson : 2h + 20 min

Difficulté : Très Facile

INGRÉDIENTS

- 8 tomates • 2 poivrons rouges • 6 petites tranches de pain de campagne de la veille
- 200 g de mozzarella burrata • 1 poignée de feuilles de basilic • 1 càs de câpres rincés
- huile d'olive • vinaigre balsamique • sel, poivre du moulin

RÉALISATION

La veille, ou quelques heures avant, faire confire les tomates :

Allumer le four th4, 130°C.

Les couper en quartiers de la même taille, les déposer sur une plaque de cuisson. Saupoudrer d'un peu de sel, de sucre et de poivre, arroser d'un peu d'huile d'olive et enfourner pour 2h.

Surveiller pendant le dernière demi-heure afin que les tomates ne brunissent pas trop.

Lorsqu'il ne reste que 30 minutes de cuisson, couper le pain en gros croutons, arroser d'un filet d'huile d'olive, étaler sur une deuxième plaque, et enfourner pour 30 minutes. Il doit être légèrement doré.

Laisser refroidir tomates et pain grillé.

Laver les poivrons, les couper en deux, ôter le pédoncule et les graines. Les déposer sur une plaque, face bombée vers le haut. Enfouner sous le grill pour 20 minutes environ. Le dessus doit être noir cloqué.

Laisser un peu refroidir avant d'enfermer dans un sac plastique, et laisser alors complètement refroidir.

Lorsque les poivrons sont froids, enlever la peau, les couper en fines lamelles. Les déposer dans un grand plat, arroser d'une càs d'huile d'olive, mélanger. Ajouter les tomates, les câpres rincés sous l'eau froide.

Dans un bol, mélanger 3 càs d'huile d'olive, 1 càs de vinaigre balsamique, un peu de sel et de poivre. Bien mélanger et verser sur le pain grillé réservé, remuer, puis déposer le tout sur les tomates et les poivrons. Déposer dessus la mozzarella déchirée et les feuilles de basilic .

Saler et poivrer légèrement avant de servir.