

Panzanella aux sardines



10 min



2 pers.

Ingrédients

- 1 boîte de sardines à l'huile d'olive
- 200g de pain
- 4 tomates ou tomates cerises
- 1 oignon rouge
- Huile d'olive
- Vinaigre de vin rouge
- Basilic
- Sel
- Poivre

Réalisée avec



Préparation

- Coupez 200g de pain de campagne en cubes
- Arrosez-les d'un filet d'huile d'olive et faites les légèrement dorer à la poêle
- Coupez 4 belles tomates en quartiers, assaisonnez
- Ajouter 1 oignon rouge émincé, quelques câpres et le pain, puis mélangez
- Egouttez une boîte de sardines à l'huile d'olive Les Mouettes d'arvor en réservant l'huile
- Préparez une vinaigrette avec l'huile des sardines, un peu de vinaigre de vin rouge, sel et poivre
- Ajoutez les sardines, arrosez de vinaigrette et parsemez de basilic frais