

## Recette pour le mois d'août

Essayez une simple salade panzanella, un plat classique de l'été qui combine des saveurs fraîches pour un repas délicieux.





## Salade Panzanella

Portion : 4

1 tasse de pois chiches, égouttés et rincés  
1 tasse de tomates cerises hachées  
1 grand concombre haché  
Baguette ciabatta de 6 po. Haché sans gluten  
1/2 oignon rouge finement émincé  
1/2 tasse d'olives Kalamata hachées  
1/2 tasse de feta sans produits laitiers  
2-3 cuillères à soupe d'aneth finement haché  
Sel Kasher  
Poivre noir fraîchement moulu

Vinaigrette :

1/4 tasse d'huile d'olive extra-vierge  
1-2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique  
1/2 c. à thé d'origan  
1/2 c. à thé d'assaisonnement italien  
Sel Kasher  
Poivre noir fraîchement moulu

### Préparation:

1. Faites chauffer une poêle à feu moyen, ajoutez-y le pain ciabatta, arrosez-le d'huile d'olive et assaisonnez-le de sel et de poivre. Faites-le cuire jusqu'à ce qu'il soit doré, puis mettez-le de côté.
2. Préparer les légumes et les ajouter dans un grand bol.
3. Dans un autre petit bol, fouetter tous les ingrédients de la vinaigrette.
4. Ajouter le tout et mélanger.