



Salade pan con tomate aux olives Gordal

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 min

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 6 tranches de pain de campagne
- 3 tomates
- 3 sucrones
- 3 gousses d'ail
- 12 tranches de jambon cru ibérique
- 100 g d'olives d'Espagne Gordal
- 6 oignons nouveaux
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 pincées de sel fin

Pour la vinaigrette

1. Laver les oignons nouveaux, retirer le premier film de l'oignon.

2. Emincer finement les oignons nouveaux.
3. Dans un récipient, ajouter le vinaigre de vin rouge, le sel et le poivre. Fouetter.
4. Ajouter l'huile d'olive et émulsionner. Ajouter enfin les oignons, mélanger et réserver.

Pour la salade

1. Toaster les tranches de pain de campagne.
2. Frotter votre pain avec une demie tomate puis une demie gousse d'ail. Tailler les tranches de pain de campagne en deux.
3. Tailler les tomates en quartiers, puis les vider. Emincer les sucrites. Tailler le jambon ibérique en lamelles puis réaliser de jolis rouleaux.
4. Tout mélanger dans un grand saladier. Ajouter la sauce et les olives d'Espagne Gordal puis mélanger à nouveau.

L'astuce du Chef

Toastez vos tranches de pain au four avec un peu d'huile d'olive et un peu de thym pour plus de gourmandises. Pour moins de gâchis, n'hésitez pas à garder les plus belles tiges vertes des oignons nouveaux, émincez-les et ajoutez-les à votre vinaigrette !