



Salade italienne Waldkorn®

◇ [Tomate](#), [Roquette](#), [Basilic](#), [Oignon rouge](#), [Olives noires](#), [Parmesan](#),

Méthode de travail

Coupez le Waldkorn® Trispelti en petits blocs. Chauffez 25 ml d'huile d'olive dans une poêle et faites dorer le pain. Laissez-le refroidir ensuite sur du papier essuie-tout. Coupez les tomates en quarts, retirez les pépins et coupez la chair en tranches. Epluchez l'oignon et coupez-le en fines rondelles. Lavez bien le citron, râpez le zeste et pressez un demicitron. Mélangez le jus du citron avec le reste d'huile d'olive, le zeste, le parmesan, le poivre et le sel pour obtenir une vinaigrette. Mélangez ensuite les rondelles d'oignon, les olives, les tomates, la roquette, le basilic et les blocs de pain dans la vinaigrette. Servez la salade directement.

Ingrédients (1 personne)

- 2 tranches Waldkorn® Trispelti
- 50 ml d'huile d'olive
- 2 tomates en grappe
- 1 oignon rouge
- 1 citron
- 25 g de parmesan râpé
- sel
- poivre noir fraîchement moulu
- 50 g d'olives noires dénoyautées, coupées en deux
- 30 g de roquette, coupée grossièrement
- 10 g de basilic, coupée grossièrement

🕒 5 - 10 minutes