

Salade panzanella

BBLT & burrata



PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
10	3-4 heures	2 heures
MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION :		
DÉJEUNER	DÎNER	BRUNCH
COLLATION	AMUSE-BOUCHE	



RECETTE CRÉÉE PAR
Tina Wilson, Chef



Liste d'ingrédients

	Petit Pain Cuisiné betteraves et oignons 52806 Quantité : 4.5
	Petit Pain Cuisiné épinards et curcuma 52808 Quantité : 4.5
	Petit Pain Cuisiné patates douces et cari 52810 Quantité : 4.5
	Petit Pain Cuisiné olives, noisettes et yuzu 52812 Quantité : 4.5

2	Courges butternut pelées et coupées en cubes de 1/2 po
2 oz	Huile d'olive
1 c. à thé	Herbes de Provence
0.25 oz	Ail granulé
1/4 tasse	Cassonade
2 oz	Beurre, fondu
8 oz	Bacon doublement fumé
1 tasse	Huile d'olive extra vierge
1.2 tasse	Vinaigre de cidre de pomme
2	Échalotes, en dés
1 oz	Estragon frais
1 c. à soupe	Miel
2 c. à thé	Moutarde en poudre
1 c. à thé	Sel de mer
1/2 c. à thé	Poivre blanc moulu
1.5 oz	Roquette fraîche, grossièrement hachée
4 oz	Boules de burrata fraîches, égouttées
2	Tomates ancestrales, en dés

Préparation

ÉTAPE 1

Tapisser une plaque de cuisson de papier d'aluminium et enduire d'enduit à cuisson. Étaler les cubes de courge en une seule couche, arroser d'huile d'olive, d'herbes de Provence, d'ail, de sucre brun et de beurre.

ÉTAPE 2

Rôtir au four pendant 20-25 min à 400°F jusqu'à ce soit tendre et que les bords commencent à dorer. Mettre de côté.

ÉTAPE 3

Couper le bacon en lardons et cuire jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Égoutter la graisse et la garder de côté. Garder les lardons de côté.

ÉTAPE 4

Couper les pains cuisinés en cubes de 1/2 pouce. Arroser de la graisse de bacon fondue et saupoudrer de sel de mer.

ÉTAPE 5

Faire rôtir le pain au four pendant 8 à 12 min à 425°F jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant.

ÉTAPE 6

Pour préparer la vinaigrette, mélanger l'huile d'olive extra vierge, le vinaigre de cidre de pomme, les échalotes, l'estragon, le miel, la moutarde en poudre, le sel de mer et le poivre blanc. Mettre au réfrigérateur jusqu'à l'assemblage de la salade.

ÉTAPE 7

Dans un grand bol, mélanger les croûtons de pain avec la vinaigrette. Ajouter la courge, la roquette et le bacon. Ajouter plus de vinaigrette, selon votre préférence.

ÉTAPE 8

Disposer la salade sur une assiette, puis placer 2 à 3 petites portions de burrata hachée sur le dessus. Saupoudrer de tomates et arroser de plus de vinaigrette.

CONSEIL DU CHEF

Remplacez la courge butternut par des fruits et la vinaigrette à l'estragon par une vinaigrette aux baies et au champagne pour une version estivale.