



Pure Kôsan

## *Salade tomates & croûtons*

### **Ingredients pour 10 pers**

8 tranches de pain de campagne...  
*(ou si possible prenez les restes de pains)*  
4 gousses d'ail  
800 gr de tomates *(ev. cerises)*  
4 oignons rouges  
200 olives noires *(dénoyautées)*  
180 ml cs d'huile d'olive  
2 80 ml de vinaigre balsamique  
Poivre et sel *(fleur de sel pour moi)*  
Quelques feuilles de basilic frais ou de menthe



### **Preparation**

Coupez les tomates en deux.  
Emincez les oignons.  
Mettre le tout dans un saladier et ajoutez les olives.  
Versez l'huile et le vinaigre, salez et poivrez.  
Mélangez puis mettre au frais pendant 30 min

Pour les croûton: *(si possible prenez les restes de pains)*  
Parsemez les morceaux de pain couper en dés avec de l'ail finement haché et des herbe de Provence et arrosez avec de l'huile d'olive. Grillez au four quelque min à 220°C.  
Ajoutez les croûtons à la salade, mélangez et rectifiez l'assaisonnement si besoin.  
Parsemez de feuilles de basilic et servir aussitôt.

*Ev. ajouter 300 g de feta émietté*