



- Découpez à la main les tranches de pain en petits morceaux (+/- 1 à 2 cm). Mettez-les dans un bol avec l'eau, 1 c. à soupe de vinaigre blanc et une pincée de sel. Ciselez finement l'oignon et ajoutez-le dans le bol. Mélangez et réservez.
- Découpez les tomates et le concombre en dés, mettez-les dans un grand saladier.
- Égouttez bien le pain et les oignons et ajoutez-les dans le saladier avec les feuilles de basilic ciselées (réservez quelques feuilles entières pour le dressage) et le piment haché très finement.
- Dans un bol, mélangez le reste de vinaigre avec du sel et du poivre puis ajoutez généreusement de l'huile d'olive. Versez sur la salade, mélangez délicatement et réservez au frais au moins 1h00. Au moment de servir, déposer les filets d'anchois.



Avec du pain rassis vous pouvez également faire :

- de la chapelure. Faites sécher les morceaux de pain au four ou dans votre grille-pain. Une fois le pain bien sec, mixez-le grossièrement. Avec cette chapelure maison, vous pouvez faire de nombreuses recettes délicieuses telles que des gratins, des parmentiers (essayez ma super recette de [parmentier de canard](#) !), des pâtes à la chapelure et à l'ail (comme en Sicile), des croquettes en tous genres, des filets de poissons ou de poulets panés, des salades (comme [la salade de boulgour d'Angèle](#)), etc.
- des croûtons, à utiliser sans modération dans vos soupes (faites-les revenir à la poêle avec un peu d'ail et de l'huile d'olive) et vos salades : outre la panzanella, [César](#), [Fattoush](#), etc.
- du [pain à la tomate](#),
- du [pain perdu](#),
- des bruschettas, [crostinis](#) et autres tartines en tous genres.
- des biscottes : coupez des tranches dans le pain rassis. Déposez-les sur la grille du four préchauffé à 150°C et laissez cuire pendant 1h00.
- du pudding, etc.

Super facile
25 mn de préparation
Bon marché
Cru

Ingrédients pour 6 pers. :

- 8 tranches de pain de campagne (rassis d'au moins deux jours)
- 3 tomates moyennes (bien mûres et avec du goût !)
- 1 concombre
- 12 filets d'anchois
- 1 petit oignon rouge
- 1 piment rouge frais (à défaut 2 pincées de piment d'Espelette)
- Quelques branches de basilic frais
- 2 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
- Huile d'olive
- 2 verres d'eau
- Sel
- Poivre du moulin

Variantes :

Pour une version végétarienne ou vegan, ne mettez pas d'anchois.

Vous pouvez remplacer les anchois par du thon. Vous pouvez utiliser d'autres pains mais prenez-en un avec une mie dense.

De nombreuses variantes de cette salade existent, en gardant toujours les tomates et le pain rassis : celle avec des cœurs d'artichauts à l'huile d'olive, des pousses d'épinards et de fines tranches de jambon de Parme est également très sympa ! Regardez en bas de pas de page pour une version avec du melon et du jambon de Parme.

Quand ce n'est plus la saison des tomates, remplacez-les par des champignons de Paris, vous verrez, cela fonctionne très bien également !

