



1. Préparez la vinaigrette : émincez l'échalote finement. Mettez-la dans un bol avec le vinaigre de vin rouge et laissez mariner pendant 30 mn.
2. Préchauffez le four à 200°C.
3. Coupez les tomates en dés de 2 à 3 cm. Mettez-les dans un saladier et saupoudrez-les d'une c. à café de sel. Réservez.
4. Coupez le pain en dés de 2 à 3 cm. Mettez-les dans un petit saladier avec 1 c. à soupe d'huile d'olive et une pincée de sel. Mélangez et étalez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfournez pour +/- 15 mn jusqu'à ce que les croûtons soient légèrement dorés. Laissez refroidir.
5. Pelez et épépinez le melon. Coupez-le en dés de 2 à 3 cm. Mettez-les dans le saladier avec les tomates, ajoutez les croûtons et les tranches de jambon de parme coupées en 4 dans la longueur.
6. Dans le bol avec l'échalote, ajoutez 4 c. à soupe d'huile d'olive, le sirop d'agave et émulsionnez. Versez la sauce dans le saladier et remuez délicatement.
7. Effeuillez le basilic et répartissez-le sur la salade.
8. Servez aussitôt ou réservez au frais. Pensez alors à sortir votre panzanella 30 mn à l'avance pour qu'elle retrouve toutes ses saveurs.



Avec du pain rassis vous pouvez également faire :

- de la chapelure. Faites sécher les morceaux de pain au four ou au grille-pain. Une fois le pain bien sec, mixez-le grossièrement. Avec cette chapelure, vous pouvez faire des recettes délicieuses telles que des gratins, des parmentiers (essayez ma 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  
35 mn de préparation  
15 mn de cuisson  
Assez cher

Ingrédients pour 4 pers. :

- 1 melon
- 600 g de tomates (si possible de plusieurs couleurs)
- 8 tranches fines de jambon de Parme
- 250 g de pain au levain (ou n'importe quel autre reste de pain rassis)
- Quelques branches de basilic
- 1 échalote
- 3 c. à soupe de vinaigre de vin rouge (ou de balsamique)
- 2 c. à café de sirop d'agave (à défaut du sucre cassonade)
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

**Variantes :**

Pour une version végétarienne ou vegan, supprimez le jambon. Regardez en bas de page pour une autre version de panzanella, au concombre et aux anchois.

