SOUS-SALADE ITALIENNE

Cette salade est une variante de la panzanella et présente toutes les saveurs d'un sandwich italien, y compris la charcuterie, le fromage provolone, les olives, les poivrons marinés et une vinaigrette balsamique. Personnalisez-la en y ajoutant vos garnitures de sandwich préférées.

Infos

- **Temps de préparation**: 30 mins
- **Temps de cuisson**: 15 mins
- **Portions**: 45

Ingredients

- 1/2 petit pain italien (6 à 7 onces au total), coupé ou déchiré en cubes d'environ 1 pouce (3 tasses)
- 1 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive extra viergew
- 1/2 cuillère à café de sel fin, divisée, plus si nécessaire
- 1 pinte (10 onces) de tomates cerises ou raisins, coupées en deux
- 4 onces de fromage provolone en tranches, coupées en carrés de 3/4 de pouce
- Une boîte d'olives noires tranchées (2,25 oz), égouttées
- 1 1/2 once de jambon de charcuterie (environ 4 tranches), coupé en fines lanières
- 1 1/2 once de pepperoni en tranches (environ 4 tranches), coupé en fines lanières
- 1 1/2 once de salami en tranches (environ 4 tranches), coupé en fines lanières
- 1/4 de tasse de tranches de piments bananes marinés

- 1/4 de petite tête de laitue iceberg (7 onces au total), tranchée finement (environ 3 tasses)
- 1/4 d'oignon rouge moyen (2 onces au total), finement tranché
- 1/2 cuillère à café d'origan séché
- 1 Poivre noir fraîchement concassé

Préparation

Etape 1
Griller le pain : Placer une grille au milieu du four et préchauffer à 350 degrés. Sur une grande plaque, mélanger le pain avec l'huile et 1/4 de cuillère à café de sel. Faire griller pendant 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit sec et légèrement doré. Retirer du four et mettre de côté.

Etape 2
Pendant que le pain grille, placer les tomates dans une passoire placée au-dessus d'un bol moyen et les saupoudrer du quart de cuillère à café de sel restant. Mettre de côté pour égoutter, en remuant de temps en temps, pendant 15 à 20 minutes.

Etape 3
Préparer la vinaigrette balsamique : Dans une tasse à mesurer liquide, fouetter l'ail, le vinaigre et la moutarde. Incorporer lentement l'huile en fouettant jusqu'à l'obtention d'une vinaigrette épaisse et lisse.

Etape 4
Terminer la salade : Dans un grand bol, mélanger le provolone, les olives, le jambon, le pepperoni, le salami, les poivrons, la laitue, l'oignon, l'origan, le pain grillé, les tomates, le liquide de tomate et la vinaigrette. Goûter et assaisonner de sel et de poivre, si nécessaire. Laisser reposer la salade pendant 10 à 15 minutes pour que le pain absorbe la vinaigrette, puis servir.