



# SALADE MÉDITERRANÉENNE AU PAIN



## QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Les sauces adhèrent à la salade



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### POUR LE DRESSING

**200 g** Poivron rouge, coupé en quartiers

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**30 ml** Vinaigre balsamique

**3 g** Ail, finement hachées

Sel et poivre

Sucre

Origan

### POUR LA SALADE

**150 g** Courgette(s), coupé en dés

**150 g** Aubergine, coupé en dés

**150 g** Tomates cerises, coupées en deux

**150 g** Oignon(s) rouge(s), coupé en dés

**50 g** Pignons

Huile d'olive

Sel et poivre

**150 g** Ciabatta, coupé en dés

Basilic

## PRÉPARATION

1. Pour le dressing, faire braiser les poivrons au four préchauffé à 180° C (convection naturelle) pendant environ 8 minutes. Mixer les poivrons avec les autres ingrédients.
2. Pour la salade, faire sauter les légumes et les pignons dans l'huile, assaisonner et mariner avec le dressing.
3. Faire dorer les dés de ciabatta. Les répartir avec le basilic sur la salade et servir tiède.