

Panzanella de fin de mois

Ingrédients par personnes

2 tomates entières au jus

3 cuil à soupe de pois chiches déjà cuit

1 tranche de pain au choix

1 pincée d'herbes de Provence (ou autre)

1 cuil à café de graines de courge

1/2 boule de mozza (50g)

sel

2 tranches de viande des grison (ou autre sorte de charcuterie)

Versez un filet d'huile d'olive dans une poêle, ajoutez les pois chiche et le pain coupé en morceaux, saupoudrez d'herbes de Provence et faites revenir quelques minutes le temps de faire dorer le pain et les pois chiche, réservez.

Egouttez les tomates et coupez les en morceaux, salez-les.

Coupez la mozza en morceaux et effilochez la viande des grisons.

Mélangez tout les ingrédients dans une assiette, ajoutez un filet d'huile d'olive et un trait de vinaigre balsamique et vive les fins de mois