CARIBOU

Panzanella de racines



Recette de Julie Aubé et photo de Rachel Ouellette

Portions: 4-6 entrées (ou accompagnements)

Temps de préparation: 15 minutes Temps de cuisson: 35 minutes

Ingrédients

½ pain carré coupé en gros cubes de 2 cm (environ 2 litres / 8 tasses)

7 c. à soupe (105 ml) d'<u>huile de caméline</u>

3 bonnes pincées de sel

2 betteraves rouges moyennes, pelées et coupées en cubes de 2 cm

4 carottes oranges moyennes, pelées et coupées en cubes de 2 cm

½ céleri-rave moyen, pelé et coupé en cubes de 2 cm

1 échalote française émincée très finement

4 c. à thé (20 ml) de pesto maison

4 c. à thé (20 ml) de <u>verjus</u>

2 boules de mozzarella locale fraîche, déchirée en morceaux

Préparation

1. Préchauffer le four à 230°C (450°F) et tapisser une plaque de papier parchemin.

CARIBOU

- 2. Dans un grand bol, mélanger les cubes de pain avec ¼ tasse (60 ml) d'huile et 2 bonnes pincées de sel.
- 3. Étendre les cubes de pain en un étage, sans qu'ils se chevauchent. Cuire 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants, en remuant à mi-cuisson. Réserver.
- 4. Pendant ce temps, dans le même bol, mélanger les cubes de légumes avec 2 c. à soupe (30 ml) d'huile et une bonne pincée de sel.
- 5. Lorsque les croûtons sont prêts, les réserver dans un bol et disposer les légumes sur la même plaque, en un étage, sans trop les tasser. Cuire 25 minutes (remuer à mi-cuisson), ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres et dorés
- 6. Durant la cuisson des légumes, dans un petit bol, mélanger l'échalote, la cuillère à soupe (15 ml) d'huile restante, le pesto et le verjus. Laisser mariner les échalotes dans la vinaigrette.
- 7. Lorsque les légumes sont prêts, les sortir du four puis verser la vinaigrette et les échalotes sur le dessus. Bien mélanger.
- 8. Pour servir, disposer les légumes assaisonnés, les croûtons et les morceaux de mozzarella dans une assiette creuse.

Quelques petites variantes...

- Si vous adorez la mozzarella fraîche, ne vous gênez pas pour en prévoir une boule de plus!
- Il est aussi possible de remplacer la mozzarella par un fromage à griller québécois (style halloumi), doré à point, pour changer de style. Évidemment, libre à vous de faire évoluer les racines au fil des saisons!

Lien vers la recette: https://cariboumag.com/2021/03/panzanella-de-racines/