

 6 portions

INGRÉDIENTS

½ pain carré coupé en gros cubes de 2 cm
(environ 2 litres / 8 tasses)
7 c. à soupe (105 ml) d'huile de caméline
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 verjus
2 boules de mozzarella locale fraîche,
déchirée en morceaux

NOTE

Si vous adorez la mozzarella fraîche, ne vous gênez pas pour en prévoir une boule de plus!

VARIANTE

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!



PRÉPARATION

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