

# Salade de poivrons trois couleurs

Salades



## Ingrédients

- **Croûtons à l'ail**
- 1/4 de baguette de la veille, coupée en cubes de 2 cm (3/4 po)
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à thé d'ail rôti, écrasé (voir note)
- **Salade**
- 1/2 poivron rouge
- 1/2 poivron orange
- 1/2 poivron jaune
- 2 concombres libanais
- 1/2 petit oignon rouge
- 6 champignons de Paris
- 1/2 bulbe de fenouil
- 2 boîtes de 170 g (6 oz) de thon dans l'huile, égoutté et grossièrement émietté
- 1/4 de féta émietté
- **Vinaigrette**
- 6 c. à soupe d'huile d'olive
- Le zeste et le jus de 1 citron

Préparation : 20 min

Cuisson : 10 min

Portions : 4

- 2 c. à thé d'origan frais haché
- 1 c. à soupe d'olives vertes dénoyautées, hachées
- 1 pincée de sucre
- Sel et poivre du moulin, au goût

## Préparation

1. Préchauffez le four à 160 °C (325 °F).
2. Préparez les croûtons à l'ail. Dans un bol, fouettez l'huile d'olive et l'ail rôti à la fourchette. Ajoutez les cubes de pains et mélangez bien. Étendez les cubes de pain sur une plaque de cuisson et enfournez environ 10 minutes, ou jusqu'à ce que les croûtons soient dorés et croustillants. Réservez.
3. Préparez la vinaigrette. Dans un petit bol, fouettez tous les ingrédients. Réservez au frais.
4. Préparez la salade. À l'aide d'une mandoline ou d'un couteau bien aiguisé, tranchez en fines rondelles les poivrons, les concombres et l'oignon rouge. Tranchez finement les champignons et le fenouil. Dans un grand bol, mélangez délicatement tous les légumes.
5. Disposez les légumes dans un plat de service suffisamment large et bas. Arrosez d'un trait de vinaigrette puis disposez par-dessus le thon, le féta et les croûtons à l'ail. Arrosez de vinaigrette et poivrez.