

## Salade panzanella à l'avocat étagée



### Ingrédients

- 2 tasses de tomates coupées en dés
- 2 tasses de concombres coupés en dés
- 2 tasses de pain baguette coupées en cube
- $\frac{3}{4}$  tasse d'oignon rouge haché finement
- $\frac{1}{2}$  tasse de basilic coupé en fines lanières
- $\frac{3}{4}$  tasse de fromage feta coupé en cube
- 2 avocats coupés en dés
- 2 tasses de poulet grillé ou crevettes grillées (optionnel)
- 125 ml d'huile d'olive
- 25 ml de vinaigre de vin
- 50 ml de fines herbes

4 portions

### Préparation

1. Diviser tous les ingrédients pour la salade en 4 portions égales.
2. Au fond d'un grand pot Masson, déposer les morceaux de pain.
3. Puis, superposer dans l'ordre les tomates en dés, les concombres en dés, oignons, feta en cube, et le basilic.

## Salade panzanella à l'avocat étagée

4. Ajouter la vinaigrette et refermer le pot hermétiquement.
5. Secouer le pot vigoureusement.
6. Déposer les dés d'avocats sur le dessus en finition.
7. Ajouter le poulet grillé ou les crevettes grillées pour une version protéinée.