

Cozy Apple and Bacon Salad

with Candied Pepitas

25 Minutes

Start here

Before starting, wash and dry all produce.

Bust out

Medium bowl, medium non-stick pan, measuring spoons, slotted spoon, parchment paper, whisk, paper towels

Ingredients

	2 Person
Bacon Strips	100 g
Goat Cheese	28 g
Pepitas	28 g
Gala Apple	1
Mayonnaise	2 tbsp
Dijon Mustard	1 ½ tsp
White Wine Vinegar	½ tbsp
Honey	1 tbsp
Spring Mix	113 g
Baby Tomatoes	113 g
Hard Boiled Egg	2
Butter*	½ tbsp
Salt and Pepper*	

* Pantry items

** Cook to a minimum internal temperature of 71°C/160°F.

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep

- Core, then cut **apple** into ¼-inch pieces.
- Halve **tomatoes**.
- Pat **eggs** dry with paper towels. Halve **eggs**, then season with **salt** and **pepper**.
- Cut **bacon** into ¼-inch pieces. (**TIP:** Use kitchen shears to cut bacon with ease!)



3 Cook bacon and make dressing

- Heat the same pan over medium.
- When hot, add **bacon**. Cook, stirring occasionally, until crispy, 5-7 min.**
- Remove the pan from heat. Using a slotted spoon, transfer **bacon** to a paper towel-lined plate. Set aside.
- Meanwhile, add **remaining honey, half the vinegar, mayo** and **Dijon** to a medium bowl. Season with **salt** and **pepper**, then whisk to combine.



2

Candy pepitas

- Heat a medium non-stick pan over medium heat.
- While the pan heats, place a piece of parchment paper on a plate.
- When the pan is hot, add **pepitas**. Toast, stirring often, until light golden-brown, 3-5 min. (**TIP:** Keep your eye on pepitas so they don't burn!)
- Add **half the honey** and **½ tbsp butter**. Season with **salt**. Cook, stirring often, until **honey-butter glaze** coats **pepitas**, 30 sec-1 min.
- Transfer **pepitas** to parchment-lined plate. Carefully wipe the pan clean.



4

Finish and serve

- To the bowl with **dressing**, add **spring mix, tomatoes, bacon** and **apples**, then toss to combine.
- Divide **salad** between plates.
- Crumble **goat cheese** over top.
- Sprinkle **candied pepitas** over top.
- Divide **eggs** between plates.

Salade au bacon et aux pommes

avec graines de citrouille caramélisées

25 minutes

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher les fruits et légumes.

Matériel requis

Bol moyen, poêle moyenne antiadhésive, cuillères à mesurer, cuillère à rainures, papier parchemin, fouet, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes
Bacon	100 g
Fromage de chèvre	28 g
Graines de citrouille	28 g
Pomme Gala	1
Sel*	¼ c. à thé
Poivre*	¼ c. à thé
Mayonnaise	2 c. à soupe
Moutarde de Dijon	1 ½ c. à thé
Vinaigre de vin blanc	½ c. à soupe
Miel	1 c. à soupe
Mélange printanier	113 g
Petites tomates	113 g
Œuf cuit dur	2
Beurre*	½ c. à soupe

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à une température interne d'au moins 71 °C (160 °F).

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



Préparer

- Évider, puis couper la **pomme** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Couper les **tomates** en deux.
- Sécher les **œufs** avec un essuie-tout, puis les couper en deux. **Salier et poivrer**.
- Couper le **bacon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). (**CONSEIL** : Pour couper le bacon facilement, utiliser des ciseaux de cuisine!)



Cuire le bacon et faire la vinaigrette

- Chauffer la même poêle à feu moyen.
- Ajouter le **bacon**. Cuire de 5 à 7 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**.
- Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** sur une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver.
- Entre-temps, dans un bol moyen, ajouter le **reste** du miel, la **moitié** du vinaigre, la **majo** et la **moutarde**. **Salier et poivrer**, puis mélanger au fouet.



Caraméliser les graines de citrouille

- Chauffer une poêle moyenne antiadhésive à feu moyen. Pendant que la poêle chauffe, recouvrir une assiette de papier parchemin.
- Ajouter les **graines de citrouille** à la poêle chaude. Griller de 3 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Ajouter la **moitié** du miel et **½ c. à soupe** de **beurre**. **Salier**. Cuire de 30 s à 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **glaçage au miel** enrobe les **graines**. Transférer les **graines** dans l'assiette préparée.
- Essuyer la poêle avec précaution.



Terminer et servir

- Dans le bol avec la **vinaigrette**, ajouter le **mélange printanier**, les **tomates**, le **bacon** et les **pommes**, puis bien mélanger.
- Répartir la **salade** dans les assiettes.
- Parsemer de **fromage de chèvre émietté** et de **graines de citrouille caramélisées**.
- Garnir d'**œufs**.