



Fig-Dressed Spinach and Goat Cheese Salad

with Grapes

10 Minutes

[Start here](#)

Before starting, preheat the oven to 425°F. Wash and dry all produce.

Bust out

Baking sheet, measuring spoons, large bowl, parchment paper, whisk

Ingredients

	2 Person
Baby Spinach	113 g
Fig Spread	2 tbsp
Goat Cheese	28 g
Balsamic Vinegar	1 tbsp
Brioche Bun	1
Red Grapes	85 g
Oil*	
Salt and Pepper*	

* Pantry items

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, sulfites, tree nuts and wheat.

1



Make croutons

Cut **bun** into 1-inch pieces, then arrange on a parchment-lined baking sheet. Drizzle $\frac{1}{2}$ **tbsp oil** over top. Season with **salt** and **pepper**, then toss to coat. Toast in the **middle** of the oven, tossing halfway through, until lightly golden, 4-5 min.

2



Prep

While **croutons** toast, halve **grapes**. Add **fig spread**, **vinegar** and **1 tbsp oil** to a large bowl. Season with **salt** and **pepper**, then whisk to combine.

3



Finish and serve

Add **spinach**, **grapes** and **croutons** to the large bowl with **dressing**, then toss to combine. Divide **salad** between bowls. Crumble **goat cheese** over top.



Salade d'épinards, de fromage de chèvre et de raisins avec vinaigrette aux figues

10 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, fouet

Ingrédients

	2 personnes
Bébés épinards	113 g
Confiture de figues	2 c. à soupe
Fromage de chèvre	28 g
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe
Pain brioché	1
Raisins rouges	85 g
Huile*	
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

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.



1 Préparer les croûtons

Couper le **pain** en morceaux de 2,5 cm (1 po), puis les disposer sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Arroser de $\frac{1}{2}$ c. à soupe d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Faire griller au **centre** du four de 4 à 5 minutes, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **morceaux de pain** soient légèrement dorés.



3 Terminer et servir

Ajouter les **épinards**, les **raisins** et les **croûtons** au grand bol contenant la **vinaigrette**, puis bien mélanger. Répartir la **salade** dans les bols. Émietter le **fromage de chèvre** sur le tout.



2 Préparer

Pendant que les **croûtons** grillent, couper les **raisins** en deux. Dans un grand bol, ajouter la **confiture de figues**, le **vinaigre** et **1 c. à soupe** d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis mélanger au fouet.