

Salade Cobb

avec vinaigrette ranch

Faible en glucides

Rapido

25 minutes



Tranches de bacon



Petites tomates



Bébés épinards



Feta, émietté



Pomme Gala



Échalotes frites



Œufs



Vinaigre de vin blanc



Canneberges séchées



Vinaigrette ranch



Mini concombres

BONJOUR BACON

Délicieusement salé et fumé... voilà un aliment qui rehausse bien les saveurs!

D'abord

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

Matériel requis

Cuillères à mesurer, cuillère à rainures, grand bol, petite casserole, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Tranches de bacon	100 g	200 g
Petites tomates	113 g	227 g
Bébés épinards	113 g	227 g
Feta, émietté	½ tasse	1 tasse
Pomme Gala	1	2
Échalotes frites	28 g	56 g
Œufs	2	4
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Canneberges séchées	¼ tasse	½ tasse
Vinaigrette ranch	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mini concombres	132 g	264 g
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire les œufs et le bacon jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F) et 71 °C (160 °F), respectivement.

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.

Nous joindre

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Faire bouillir les œufs

Dans une petite casserole, ajouter **4 tasses d'eau tiède** (doubler la quantité pour 4 personnes). Porter à ébullition à feu élevé, puis réduire à feu moyen-élevé. À l'aide d'une cuillère, déposer les **œufs** dans la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire pendant 7 minutes pour un jaune d'œuf coulant ou pendant 9 minutes pour un jaune figé**. Égoutter et rincer les **œufs** à l'eau froide pendant 30 secondes, jusqu'à ce qu'ils se refroidissent suffisamment pour qu'il soit possible de les manipuler. Peler, puis couper les **œufs** en deux. **Saler** et **poivrer**.



Faire cuire le bacon

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter le **bacon**. Faire cuire en remuant souvent, jusqu'à ce qu'il soit croustillant, de 7 à 10 minutes**. Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver. Dans un grand bol, réserver **1 c. à soupe de gras de bacon** (doubler la quantité pour 4 personnes). Jeter soigneusement le reste.



Préparer

Entre-temps, couper les **tomates** en deux. Éviter la **pomme**, puis la couper en tranches de 0,5 cm (¼ po). Couper les **concombres** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po).



Assembler la salade

Dans le bol contenant le **gras de bacon réservé**, ajouter les lanières de **bacon**, les morceaux de **pomme**, les **concombres**, les **tomates**, les **canneberges séchées**, les **épinards** et le **vinaigre**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Préparer le bacon

Trancher le **bacon** en lanières de 0,5 cm (¼ po).



Terminer et servir

Répartir la **salade** et les **œufs** dans les assiettes. Arroser le tout de la **vinaigrette ranch**. Parsemer de **feta** et d'**échalotes frites**.

Le repas est prêt!