



Salade de bacon, d'œufs et d'épinards avec vinaigrette tiède à l'échalote et champignons

Repas futé

30 minutes

+ Ajouter



Poitrines de poulet +
2 | 4

Protéine personnalisable

+ Ajouter

⌚ Changer

ou

✖2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://www.hellofresh.ca)



Tranches de bacon
100 g | 200 g



Sirop d'érable
2 c. à soupe |
2 c. à soupe



Gousses d'ail
1 | 2



Moutarde à l'ancienne
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Vinaigre de vin blanc
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Échalote
1 | 2



Champignons
113 g | 227 g



Bébés épinards
113 g | 227 g



Cheddar, râpé
¼ tasse |
½ tasse



Œuf cuit dur
2 | 4



Pomme de terre rouge
250 g | 500 g



Assaisonnement BBQ
1 c. à soupe |
2 c. à soupe

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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Rôtir les pommes de terre

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

- Couper les **potatoes de terre** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**.
- **Saler, poivrer** et saupoudrer de la **moitié** de l'**assaisonnement BBQ** (toute la qté pour 4 pers.), puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 23 à 25 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient tendres et dorées.

4



Cuire les champignons

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) du **gras de bacon réservé** dans le petit bol, puis les **champignons**.
- Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **champignons** soient dorés.
- Ajouter la **moitié** de l'**ail**, puis **saler** et **poivrer**, au goût. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que l'**ail** dégage son arôme.
- Transférer les **champignons** dans une assiette.

2



Cuire le bacon

+ Ajouter | Poitrines de poulet

- Disposer les **tranches de bacon** en une seule couche sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Rôtir dans le **haut** du four de 12 à 14 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que le **bacon** soit doré et entièrement cuit**.
- À l'aide d'une pince de cuisine, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout.
- Conserver **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) de **gras de bacon** sur la plaque à cuisson et transférer le **reste** avec précaution dans un petit bol résistant à la chaleur. Réserver.

5



Préparer la vinaigrette tiède

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (1 ½ c. à soupe) de **gras de bacon restant** sur la plaque à cuisson, puis les **échalotes**. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **échalotes** dégagent leur arôme.
- Retirer du feu, puis ajouter le **reste** de l'**ail**. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que l'**ail** dégage son arôme.
- Transférer avec précaution le **gras de bacon** et les **échalotes** dans le grand bol contenant la **base de vinaigrette**. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger en fouettant.

3



Préparer et mélanger la base de vinaigrette

- Couper les **champignons** en quatre.
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Peler l'**échalote**, puis couper la **moitié** (l'échalote entière) en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Retirer la coquille des **œufs**.
- Dans un grand bol résistant à la chaleur, fouetter la **moutarde**, le **vinaigre** et la **moitié** du **sirop d'érable** (toute la qté pour 4 pers.).

6



Terminer et servir

+ Ajouter | Poitrines de poulet

- Couper les **œufs** en quatre sur la longueur, puis assaisonner d'**une pincée** de **sel** et **poivrer**, au goût.
- Hacher le **bacon** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Dans le bol contenant la **vinaigrette tiède**, ajouter les **champignons**, les **épinards**, les **potatoes de terre** et la **moitié** du **bacon**, puis bien mélanger.
- Répartir la **salade** dans les assiettes.
- Parsemer de **fromage** et du **reste** du **bacon**.
- Garnir d'**œufs**.

2 | Cuire le poulet et le bacon

+ Ajouter | Poitrines de poulet

Si vous avez ajouté les **poitrines de poulet**, les sécher avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**. Disposer le **poulet** à côté des **tranches de bacon** sur la plaque à cuisson. Arroser le **poulet** avec **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**. Rôtir dans le **haut** du four de 16 à 18 min, jusqu'à ce que le **poulet** soit doré et entièrement cuit**.

5 | Terminer et servir

+ Ajouter | Poitrines de poulet

Trancher finement le **poulet**. Garnir les assiettes du **poulet**.

* L'emballage sous vide garantit une fraîcheur maximale des aliments, mais peut légèrement faire changer leur couleur et leur donner une odeur plus prononcée. Chaque aliment retrouvera son état d'origine 3 min après l'ouverture de l'emballage.

** Cuire le bacon et le poulet jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F) et 74 °C (165 °F) respectivement. Le temps de cuisson peut varier selon la taille.