

# California Cobb Panini with Guacamole and Crispy Bacon

20 Minutes

## Start here

Before starting, preheat the oven to 450°F. If using, preheat panini press to high. Wash and dry all produce.

## Bust out

2 Baking sheets, measuring spoons, silicone brush, parchment paper, paper towels

## Ingredients

	2 Person
Demi Baguette	2
Bacon Strips	100 g
Spicy Mayo	2 tbsp
Guacamole	3 tbsp
Tomato	1
Baby Spinach	28 g
Monterey Jack Cheese	½ cup
Hard Boiled Egg	2
Oil*	
Salt and pepper*	

\* Pantry items

\*\* Cook to a minimum internal temperature of 71°C/160°F, as size may vary.

## 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.*



## Prep and cook bacon

- Arrange **bacon** on a parchment-lined baking sheet. Bake in the **middle** of the oven until crispy and cooked through, 10-12 min.\*\*
- Meanwhile, halve **baguette**. Brush **tops of each baguette** half with ½ **tbsp oil**.
- Thinly slice **tomato**, then season with **salt** and **pepper**.
- Roughly chop **spinach**.
- Thinly slice **eggs**, then season with **salt** and **pepper**.



## Grill paninis

- Transfer **paninis** to another parchment-lined baking sheet. Place another large baking sheet over top of **paninis** and press down firmly to secure (**NOTE**: You can place a heavy pot or saucepan on the top baking sheet to help weigh it down.)
- Bake in the **middle** of the oven until golden-brown and **cheese** has melted, 4-5 min.
- Alternatively, place **paninis** into a sandwich press and close. Grill until golden-brown and **cheese** has melted, 3-5 min.



## Assemble paninis

- Remove **bacon** from the oven and transfer to a paper-towel lined plate.
- Divide **spicy mayo** between **top buns**.
- Divide **spinach** between **bottom buns**, then layer **eggs, bacon** and **tomato slices** over top.
- Sprinkle with **cheese**, then close with **top buns**.



## Finish and serve

- Remove **paninis** from the oven and halve.
- Divide **panini halves** between plates.
- Serve **guacamole** on the side for dipping.

# Paninis façon salade Cobb à la californienne

avec guacamole et  
bacon croustillant

20 minutes

## D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Préchauffer la presse-panini à temp. élevée, le cas échéant. Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, papier parchemin, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes
Demi-baguette	2
Tranches de bacon	100 g
Mayo épicée	2 c. à soupe
Guacamole	3 c. à soupe
Tomate	1
Bébés épinards	28 g
Monterey Jack	½ tasse
Œuf cuit dur	2
Huile*	
Sel et poivre*	

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160°F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

## 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 Préparer et cuire le bacon

- Disposer le **bacon** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Rôtir au **centre** du four de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'il soit doré et entièrement cuit\*\*.
- Entre-temps, couper la **baguette** en deux. Badigeonner **chaque moitié de baguette** de ½ c. à soupe d'**huile**.
- Trancher finement la **tomate**, puis **saler** et **poivrer**.
- Hacher grossièrement les **épinards**.
- Trancher finement les **œufs**, puis **saler** et **poivrer**.



## 3 Griller les paninis

- Transférer les **paninis** sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Placer une autre plaque à cuisson par dessus les **paninis**, puis bien presser. (**REMARQUE** : Placer une casserole lourde sur la plaque à cuisson supérieure pour l'alourdir.)
- Cuire au **centre** du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et que le **fromage** fonde.
- En cas d'utilisation d'une presse à panini, placer les **paninis** dans la presse, puis la refermer. Griller de 3 à 5 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et que le **fromage** fonde.



## 2 Assembler les paninis

- Retirer le **bacon** du four, puis le transférer dans une assiette recouverte d'essuie-tout.
- Répartir la **mayo épicée** sur les **tranches de pain supérieures**.
- Répartir les **épinards** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir d'**œufs**, de **bacon** et de **tomates**.
- Parsemer de **fromage**, puis refermer les **sandwichs**.



## 4 Terminer et servir

- Retirer les **paninis** du four et les couper en deux.
- Répartir les **paninis** dans les assiettes.
- Servir le **guacamole** comme trempette.