

Fully Loaded Wedge Salad

with Creamy Chive Dressing and Crumbled Bacon

25 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 450°F. Wash and dry all produce.

Bust out

Baking sheet, measuring spoons, parchment paper, 3 small bowls, paper towels

Ingredients

| | 2 Person |
|----------------------|----------|
| Iceberg Lettuce Head | 680 g |
| Bacon Strips | 100 g |
| Chives | 7 g |
| Sour Cream | 3 tbsps |
| Mayonnaise | 28 g |
| Roma Tomato | 160 g |
| Shallot | 50 g |
| White Wine Vinegar | 2 tbsps |
| Sugar* | ¼ tsp |
| 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.



Cook bacon

- Arrange **bacon strips** in a single layer on a parchment-lined baking sheet.
- Roast **bacon** in the **middle** of the oven until crispy and cooked through, 8-12 min.**
- Transfer **bacon** to a paper towel-lined plate. Set aside to cool.



Make chive dressing

- Combine **mayo**, **sour cream**, **half the chives**, **¼ tsp sugar** and **remaining vinegar** in another small bowl. Season with **salt** and **pepper**, then stir to combine.



Prep

- Cut **tomato** into ½-inch pieces. Add **tomatoes** to a small bowl, then season with **salt** and **pepper**.
- Peel, then finely chop **shallots**. Add **shallots** and **1 ½ tbsps vinegar** to another small bowl.
- Thinly slice **chives**.
- Peel outer leaves from **lettuce**, then discard. Remove stem then quarter **lettuce**, leaving **each wedge** intact.



Finish and serve

- Drain **shallots**.
- Divide **lettuce wedges** between plates, then drizzle over **chive dressing**. (**NOTE:** Use remaining lettuce for a future creation!)
- Using your hands, crumble **bacon pieces** over top.
- Sprinkle **tomatoes**, **shallots** and **remaining chives** over top.
- Dig in with a knife and fork!

Salade en quartiers toute garnie

avec vinaigrette crémeuse à la
ciboulette et bacon émietté

25 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (450 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, papier parchemin, 3 petits bols, essuie-tout

Ingrédients

| | 2 personnes |
|------------------------|--------------|
| Tête de laitue Iceberg | 680 g |
| Tranches de bacon | 100 g |
| Ciboulette | 7 g |
| Crème sure | 3 c. à soupe |
| Mayonnaise | 28 g |
| Tomate Roma | 160 g |
| Échalote | 50 g |
| Vinaigre de vin blanc | 2 c. à soupe |
| Sucre* | ¼ c. à thé |
| Sel et poivre* | |

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne 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 soya, des sulfites, des noix et du blé.



1 Cuire le bacon

- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, disposer les **tranches de bacon** en une seule couche.
- Rôtir au **centre** du four de 8 à 12 min, jusqu'à ce que le **bacon** soit doré et entièrement cuit**.
- Transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Laisser refroidir.



3 Préparer la vinaigrette

- Dans un autre petit bol, combiner la **mayonnaise**, la **crème sure**, la **moitié** de la **ciboulette**, ¼ c. à thé de **sucre** et le **reste** du **vinaigre**.
- **Saler et poivrer**. Bien mélanger.



2 Préparer

- Couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Dans un petit bol, ajouter les **tomates**, puis **saler** et **poivrer**.
- Peler, puis hacher finement l'**échalote**. Dans un autre petit bol, ajouter les **morceaux d'échalote** et 1 ½ c. à soupe de **vinaigre**.
- Émincer la **ciboulette**.
- Retirer les feuilles extérieures de la **laitue**, puis les jeter. Retirer la tige et couper la **laitue** en quatre, en laissant **chaque quartier** intact.



4 Terminer et servir

- Égoutter les **échalotes**.
- Répartir les **quartiers de laitue** dans les assiettes, puis les arroser de **vinaigrette à la ciboulette**. (REMARQUE : Conserver le reste de la laitue pour une prochaine création!)
- Émietter la **bacon** à l'aide des mains. Garnir les **quartiers de laitue** de **bacon émietté**.
- Parsemer de **tomates**, d'**échalotes** et du **reste** de la **ciboulette**.
- Déguster au couteau et à la fourchette! FR 3160