

# Salade de bacon, d'œuf et de kale

avec vinaigrette tiède au bacon, pommes de terre et champignons

Faible en calories

Faible en glucides

35 minutes



Tranches de bacon



Sirop d'érable



Moutarde de Dijon



Moutarde à l'ancienne



Vinaigre de vin blanc



Échalote



Sel assaisonné



Pomme de terre rouge



Champignons



Bébé kale



Cheddar, râpé



Œuf cuit dur

BONJOUR BACON

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

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, cuillère à rainures, grand bol, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout, papier parchemin

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Tranches de bacon	100 g	200 g
Sirop d'érable	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Moutarde de Dijon	1 ½ c. à thé	3 c. à thé
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	25 g	50 g
Sel assaisonné	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Pomme de terre rouge	300 g	600 g
Champignons	113 g	227 g
Bébé kale	113 g	226 g
Cheddar, râpé	¼ tasse	½ tasse
Œuf cuit dur	2	4
Huile*		
Poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire 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 soja, des sulfites, des noix et du blé.*

## Nous joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002  
bonjour@hellofresh.ca  
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



### Faire cuire le bacon

- Couper le **bacon** sur la largeur en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Placer le **bacon** dans une grande poêle antiadhésive froide. Faire cuire à feu moyen-élevé de 6 à 8 min ou jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant, en remuant à l'occasion.
- Retirer la poêle du feu.
- À l'aide d'une cuillère à rainure, réserver le **bacon** dans une assiette tapissée d'un essuie-tout.
- Transférer avec précaution **1 ½ c. à soupe** de **gras de bacon** (doubler pour 4 pers.) dans un petit bol résistant à la chaleur. (**REMARQUE :** S'il y a plus de 1 ½ c. à soupe de gras [3 c. à soupe pour 4 pers.], le laisser dans la poêle.)



### Faire cuire les champignons

- Faire chauffer la même poêle (celle de l'étape 1) à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler pour 4 pers.), puis les **champignons**. (**REMARQUE :** S'il y a du gras de bacon dans la poêle, ajouter assez d'huile pour qu'il y ait ½ c. à soupe de gras [doubler pour 4 pers.].)
- Faire cuire de 4 à 5 min ou jusqu'à ce que les **champignons** soient dorés, en remuant à l'occasion.
- Saupoudrer **un peu** de **sel assaisonné** et **poivre**, au goût.
- Transférer les **champignons** dans une assiette.



### Faire rôtir les pommes de terre

- Entre-temps, couper les **pommes de terre** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler pour 4 pers.). **Poivrer** et saupoudrer de **1 c. à thé** de **sel assaisonné** (doubler pour 4 pers.), puis remuer pour enrober.
- Faire cuire au **centre** du four de 22 à 25 min ou jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient tendres et dorées, en retournant à mi-cuisson.



### Faire la vinaigrette tiède

- Faire chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 ½ c. à soupe** de **gras de bacon réservé** (doubler pour 4 pers.), puis les **échalotes**. Faire cuire pendant 30 s ou jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme, en remuant souvent.
- Transférer avec précaution le **gras de bacon** et les **échalotes** dans le grand bol contenant la **base de vinaigrette**.
- Saupoudrer d'**un peu** de **sel assaisonné** et **poivre**, au goût, puis bien mélanger en fouettant.



### Préparer et faire la base de vinaigrette

- Entre-temps, couper les **champignons** en quatre sur une planche à découper propre.
- Peler, puis couper la **moitié** de l'**échalote** en morceaux de 0,5 cm (¼ po) (l'échalote entière pour 4 pers.).
- Peler, puis couper les **œufs** en quatre.
- Dans un grand bol résistant à la chaleur, fouetter la **moutarde de Dijon**, la **moutarde à l'ancienne**, le **vinaigre** et la **moitié** du **sirop d'érable** (tout le sirop pour 4 pers.).



### Terminer et servir

- Ajouter les **pommes de terre**, le **kale** et la **moitié** du **bacon** dans le bol contenant la **vinaigrette tiède**, puis bien mélanger.
- Répartir la **salade** dans les assiettes.
- Parsemer de **fromage** et du **reste** du **bacon**.
- Garnir d'**œufs**.

## Le souper, c'est réglé!