

Spring Brunch Salad

with Goat Cheese and Herby Croutons

Mother's Day 15 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 425°F. Wash and dry all produce.

Bust out

Baking sheet, medium bowl, measuring spoons, large bowl, parchment paper, small pot, measuring cups, whisk

Ingredients

	4 Person
Spring Mix	227 g
Hard Boiled Egg	2
Shallot	50 g
Mini Cucumber	132 g
Baby Heirloom Tomatoes	113 g
Goat Cheese	56 g
Ciabatta Roll	1
White Wine Vinegar	2 tbsp
Italian Seasoning	½ tbsp
Sugar*	½ tsp
Salt and Pepper*	
Oil*	

* Pantry items

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.



Pickle shallots

- Peel, then thinly slice **shallot**.
- Add **shallots, half the vinegar, ½ tsp sugar, ¼ tsp salt** and **¼ cup water** to a small pot.
- Bring to a simmer over medium-high heat. Cook, stirring often, until **sugar** dissolves, 1-2 min.
- Remove the pot from heat. Transfer **shallots**, including **pickling liquid**, to a medium bowl. Place in the fridge to cool.



Prep

- Meanwhile, cut **cucumber** into ¼-inch rounds
- Halve **tomatoes**.
- Quarter **hardboiled eggs**.
- Drain **shallots** and discard pickling liquid.



Make croutons

- Meanwhile, cut **ciabatta** into 1-inch pieces, then arrange on a parchment-lined baking sheet.
- Drizzle **½ tbsp oil** over top. Season with **half the Italian Seasoning, salt** and **pepper**, then toss to coat.
- Toast in the **top** of the oven, tossing halfway through, until lightly golden, 5-8 min.



Finish and serve

- Add **remaining vinegar** and **2 tbsp oil** to a large bowl. Season with **salt** and **pepper**, then whisk to combine.
- Add **spring mix, cucumbers, croutons** and **tomatoes**, then toss to coat.
- Transfer **salad** to a serving bowl.
- Top with **eggs** and **pickled shallots**. Sprinkle **goat cheese** over top.

Salade printanière pour le brunch

avec fromage de chèvre et croûtons aux herbes

Fête des Mères 15 minutes

D'abord

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

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, petite casserole, tasses à mesurer, fouet

Ingrédients

	4 personnes
Mélange printanier	227 g
Œuf cuit dur	2
Échalote	50 g
Mini concombre	132 g
Petits tomates anciennes	113 g
Fromage de chèvre	56 g
Pain ciabatta	1
Vinaigre de vin blanc	2 c. à soupe
Assaisonnement italien	½ c. à soupe
Sucre*	½ c. à thé
Sel et poivre*	
Huile*	

* Essentiels à avoir à la maison

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.



1 Faire mariner l'échalote

- Peler, puis émincer l'échalote.
- Dans une petite casserole, ajouter les **échalotes**, la **moitié** du **vinaigre**, **½ c. à thé** de **sucre**, **¼ c. à thé** de **sel** et **¼ tasse** d'**eau**.
- Porter à ébullition à feu moyen-élevé. Faire cuire de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que le **sucre** soit dissout, en remuant souvent.
- Retirer la casserole du feu. Transférer les **échalotes** dans un bol moyen, en incluant le **liquide de la marinade**. Réfrigérer.



3 Préparer

- Entre-temps, couper le **concombre** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).
- Couper les **tomates** en deux.
- Couper les **œufs** en quatre.
- Égoutter les **échalotes** et jeter la marinade.



2 Faire les croûtons

- Entre-temps, couper le **pain ciabatta** en morceaux de 2,5 cm (1 po), puis les disposer sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin.
- Arroser de **½ c. à soupe** d'**huile**. Saupoudrer de la **moitié** de l'**assaisonnement italien**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Faire griller dans le **haut** du four de 5 à 8 min ou jusqu'à ce que les **croûtons** soient dorés, en remuant à mi-cuisson.



4 Terminer et servir

- Ajouter le **reste** du **vinaigre** et **2 c. à soupe** d'**huile** dans un grand bol. **Saler** et **poivrer**, puis fouetter pour mélanger.
- Ajouter le **mélange printanier**, les **concombres**, les **croûtons** et les **tomates**, puis remuer pour enrober.
- Transférer la **salade** dans un bol de service.
- Garnir d'**œufs** et d'**échalotes marinées**. Parsemer de **fromage de chèvre**.