

Ultimate Kale Caesar Salad

with Homemade Croutons and Crispy Bacon

15 Minutes

Start here

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

Bust out

Baking sheet, measuring spoons, slotted spoon, zester, large bowl, whisk, large non-stick pan, paper towels

Ingredients

	2 Person
Ciabatta Roll	1
Bacon Strips	100 g
Parmesan Cheese, shredded	¼ cup
Caesar Dressing	2 tbsps
Lemon	1
Kale, chopped	56 g
Baby Spinach	28 g
Garlic, cloves	1
Sugar*	¼ tsp
Oil*	
Salt and Pepper*	

* 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.



Bake croutons

- Cut **ciabatta** into 1-inch pieces.
- Peel, then mince or grate **garlic**.
- Whisk together **garlic** and **1 tbsps oil** in a large bowl. Season with **salt** and **pepper**.
- Add **ciabatta**, then and stir to coat.
- Arrange **ciabatta** on an unlined baking sheet. Toast in the **middle** of the oven, stirring halfway through, until lightly golden, 4-5 min. (**TIP:** Keep an eye on them so they don't burn!)



Make Caesar salad

- Zest, then juice **half the lemon**. Cut **remaining lemon** into wedges.
- Add **half the Caesar dressing, 2 tsp lemon juice, ½ tsp lemon zest** and **¼ tsp sugar** to the same large bowl (from step 1). Season with **salt** and **pepper**, then whisk to combine.
- Add **kale**, then stir to combine.
- Add **spinach, croutons, bacon** and **half the Parmesan**, then toss to combine. (**NOTE:** If you prefer your salad well-dressed, use remaining Caesar dressing.)



Cook bacon

- Meanwhile, cut **bacon** into ¼-inch pieces. (**TIP:** Use kitchen shears to cut bacon with ease!)
- Heat a large non-stick pan over medium heat.
- When hot, add **bacon**. Cook, flipping occasionally, until crispy, 5-7 min.**
- Remove the pan from heat. Using a slotted spoon, transfer **bacon** to a paper towel-lined plate. Set aside.



Finish and serve

- Divide **Caesar salad** between plates.
- Sprinkle with **remaining Parmesan**.
- Squeeze a **lemon wedge** over top, if desired.

Salade César au chou frisé

avec croûtons maison et bacon croustillant

15 minutes

D'abord

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

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes
Pain ciabatta	1
Bacon	100 g
Parmesan, râpé	¼ tasse
Vinaigrette César	2 c. à soupe
Citron	1
Chou frisé, haché	56 g
Bébés épinards	28 g
Gousses d'ail	1
Sucre*	¼ c. à thé
Huile*	
Sel et poivre*	

* 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.



Cuire les croûtons

- Couper la **ciabatta** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Peler, puis hacher ou presser l'**ail**.
- Dans un grand bol, mélanger au fouet l'**ail** et **1 c. à soupe d'huile**. **Saler** et **poivrer**.
- Ajouter les **morceaux de ciabatta**, puis remuer pour enrober.
- Sur une plaque à cuisson, disposer les **morceaux de ciabatta**. Griller au **centre** du four de 4 à 5 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à que les **croûtons** soient légèrement dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Assembler la salade César

- Zester, puis presser la **moitié** du **citron**. Couper le **reste** du **citron** en quartiers.
- Dans le même grand bol (celui de l'étape 1), ajouter la **moitié** de la **vinaigrette César**, **2 c. à thé de jus de citron**, **½ c. à thé de zeste de citron** et **¼ c. à thé de sucre**. **Saler** et **poivrer**, puis mélanger au fouet.
- Ajouter le **chou frisé**, puis bien mélanger.
- Ajouter les **épinards**, les **croûtons**, le **bacon** et la **moitié** du **parmesan**, puis remuer. (**REMARQUE** : Pour une salade exragoûteuse, ajouter le reste de la vinaigrette!)



Cuire le bacon

- Entre-temps, couper le **bacon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). (**CONSEIL** : Utiliser des ciseaux de cuisine pour couper le bacon facilement!)
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter le **bacon**. Cuire de 5 à 7 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**.
- Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** sur une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver.



Terminer et servir

- Répartir la **salade César** dans les assiettes.
- Parsemer du **reste** du **parmesan**.
- Arroser du jus d'un **quartier de citron**, si désiré.