

Salade verte aux pommes, noix, bacon et érable

INGRÉDIENTS

Noix de Grenoble caramélisées

- 125 ml (½ tasse) de sirop d'érable
- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
- 100 g (1 tasse) de noix de Grenoble ou de pacanes, grillées

Vinaigrette à l'érable

- 60 ml (¼ tasse) de mayonnaise
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
- 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de cidre ou de vin blanc
- 30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable
- 5 ml (1 c. à thé) de moutarde de Dijon
- ½ gousse d'ail, hachée finement

Salade

- ½ oignon rouge, tranché très finement
- 140 g (6 tasses) de mesclun
- 1 pomme Cortland ou une poire, coupée en deux, épépinée et tranchée finement
- 4 tranches de bacon, cuites et concassées

PRÉPARATION

Noix de Grenoble caramélisées

1. Tapisser une plaque de cuisson d'un tapis en silicone ou de papier parchemin.
2. Dans une petite casserole, porter à ébullition le sirop d'érable et le beurre. Cuire 2 minutes. Ajouter les noix. Poursuivre la cuisson en remuant à la cuillère de bois jusqu'à ce que le sucre cristallise (devienne granuleux) sur les noix. Retirer du feu.
3. Verser immédiatement sur la plaque. À l'aide d'une spatule, étaler rapidement la préparation. Saler légèrement. Laisser refroidir complètement. Concasser grossièrement à l'aide d'un couteau.

Vinaigrette à l'érable

4. Dans un mélangeur à vinaigrette, mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce que la vinaigrette soit crémeuse. Saler et poivrer.

Salade

5. Dans un bol d'eau froide, faire tremper l'oignon 5 minutes pour l'adoucir. Égoutter.
6. Dans un grand saladier, mélanger la laitue, la pomme et l'oignon. Ajouter de la vinaigrette au goût et bien mélanger. Parsemer de noix et de bacon.