



Caty

## Salade de brocolis, bacon, pommes et noix

PORTIONS

8

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

6 minutes

---

### Information nutritionnelle

Par portion: calories 189; protéines 3 g; matières grasses 13 g; glucides 16 g; fibres 2 g; fer 0 mg; calcium 24 mg; sodium 150 mg

---

Bacon croustillant, pommes juteuses et noix croquantes : le mélange de saveurs et de textures de cette salade de brocolis est absolument délicieux !

### Ingrédients

- 3 tranches de bacon de 0,5 cm (1/4 de po) d'épaisseur coupées en dés
- 2 brocolis coupés en petits bouquets
- 2 pommes coupées en dés
- 2 branches de céleri coupées en dés
- 1/2 petit oignon rouge coupé en petits dés
- 125 ml (1/2 tasse) de canneberges séchées
- 125 ml (1/2 tasse) de noix de Grenoble hachées
- Sel et poivre au goût

### Pour la vinaigrette :

- 80 ml (1/3 de tasse) de mayonnaise
- 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de vin rouge
- 20 ml (4 c. à thé) de sirop d'érable
- 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Dijon

---

### Étapes

- 1 Dans une poêle, cuire le bacon à feu moyen de 6 à 8 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Égoutter sur du papier absorbant.
- 2 Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire les brocolis 1 minute. Égoutter et refroidir sous l'eau froide. Égoutter de nouveau.
- 3 Dans un saladier, fouetter les ingrédients de la vinaigrette.
- 4 Ajouter les ingrédients de la salade. Remuer.