



Quartier de laitue iceberg classique

Garnir de bacon et de pommes de terre assaisonnées croustillantes.

INGRÉDIENTS

16 oz de Lamb Weston Seasoned™ CrispyCubes™ (A28)

4 petites tomates, coupées en dés

1 petit oignon rouge, émincé

Vinaigre blanc (suffisamment pour tremper l'oignon)

4 oz de bacon, coupé en ½ tranches

1 tête de laitue iceberg, coupée en quartiers à travers le cœur

4 oz de sauce pour salade aux morceaux de bleu

Garnir de ciboulette émincée, de sel casher et de poivre noir frais.

CONSIGNES

1. Mettre l'oignon dans un petit bol et couvrir entièrement de vinaigre. Laisser reposer pendant la préparation des autres ingrédients.
2. Faire cuire les CrispyCubes™ selon les instructions du fabricant.
3. Dans une poêle, faire cuire le bacon pendant environ 5 minutes jusqu'à qu'il soit croustillant, remuer de temps en temps; déposer le bacon sur une assiette recouverte de papier absorbant pour l'égoutter.

Rendement

4 portions