

# Salade de brocoli et bacon

## Ingrédients

- 4 tasses de brocoli (2 à 3 pieds de brocoli)
- ½ oignon rouge
- ½ tasse de raisins secs (ou de canneberges)
- ½ livre de bacon, environ 8 tranches
- 1 piment rouge

## Vinaigrette

- 1 tasse de mayonnaise
- ½ citron
- ¼ de tasse de sucre
- sel et poivre au goût

## Instructions

1. Mettre un fond d'eau dans le 1,75 litre de la TupperOndes. Déposer les tranches de bacon sur la passoire et cuire 4 minutes de chaque côté les poignées en croix. Retourner les tranches et cuire de nouveau 4 minutes. Répéter l'opération pour obtenir une texture croustillante.
2. Dans le Rapido-chef, hacher l'oignon.
3. Ajouter le piment et hacher de nouveau.
4. Déposer dans un bol.
5. Hacher les brocolis et les ajouter aux autres légumes.
6. Réduire en miettes le bacon dans le Hachoir gagne-temps et ajouter dans la salade.
7. Remplacer la lame du Rapido-chef par le batteur et y mettre la mayonnaise et le sucre. Mélanger.
8. À l'aide du Zeste/Presse-agrume, prélever le zeste du citron. Presser le citron dans le mélange de la vinaigrette.
9. Ajouter la vinaigrette et les raisins dans la salade et bien mélanger à l'aide de la Spatule.