

RECETTES - PÂTES - RENTRÉE SCOLAIRE - REPAS - SALADES - VIANDES



20 MIN

NOMBRE DE PORTION : 6-8			
TEMPS DE PRÉPARATION :			
	15 MIN		
TEMPS DE CHISSON .			

TEMPS DE REPOS:

30-45 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 450-500 grammes de pennes
- 6 œufs
- 1 2/3 tasse de petits pois congelés, décongelés
- 2 tasses de cube de jambon
- 1 ¼ tasse de fromage Oka, râpé (vous pouvez aussi prendre du cheddar blanc)
- 1 petite échalote française, hachée finement
- 1 c. thé de moutarde jaune
- 2/3 à 1 tasse de mayonnaise selon votre préférence
- 1 c. thé de poudre d'oignon
- Sel et poivre

Préparation

- 1. Dans un chaudron, faire cuire les pâtes selon les instructions du détaillant. Lorsqu'elles seront cuites al dente, égoutter et rincer à l'eau froide pour les refroidir. Réserver.
- 2. Dans un autre petit chaudron, déposer les œufs. Recouvrir d'au moins un pouce d'eau. Porter à ébullition à feu vif et baisser ensuite le feu à feu moyen et cuire de 8-10 minutes. Égoutter et rincer sous l'eau froide. Peler les œufs et réserver. Conserver au frais.
- 3. Dans un grand bol, mélanger le reste des ingrédients.
- 4. Ajouter les pâtes et bien enrober les pâtes de sauce.
- 5. Saler et poivrer.
- 6. Laisser reposer au frigo 30 à 45 minutes afin que les saveurs se mélangent.

- 7. Au moment de servir, couper les œufs en deux et servir sur les pâtes.8. Ajuster l'assaisonnement au goût.