Salade de macaroni revisitée

RECETTES – 30 MIN. ET MOINS – PÂTES – REPAS – VÉGÉTARIEN / VÉGANE



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 8 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 4 tasses (1 litre) de macaronis cuits (approximativement 2 ½ tasses de macaroni cru)
- 1 tasse (250 ml) de fromage cheddar blanc canadien PC, coupé en petits cubes
- 1/3 tasse (85 ml) de noix de Grenoble, hachées
- 1 tasse (250 ml) de céleri, coupé en petits cubes
- 1 grosse pomme Royal Gala, coupée en petits cubes
- 4 petits cornichons, coupés en petits cubes
- ¾ (190 ml) tasse de Sauce style mayonnaise PC Menu bleu
- 1 c. thé (5 ml) de sauce soya
- Le jus d'un demi-citron
- ½ c. thé de sel
- ¼ c. thé de poivre
- Facultatif : ajouter une tasse de salade mesclun pour plus de verdure

Préparation

1. Faire cuire les macaronis selon les indications du fabricant. Égoutter et rincer à l'eau froide pour les refroidir.
2. Dans un bol, mélanger les macaronis, le fromage, les noix, le céleri, la pomme et les cornichons.
3. Dans un petit bol, bien mélanger la Sauce style mayonnaise PC, la sauce soya et le jus de citron.
4. Verser la sauce dans les macaronis et bien mélanger afin d'enrober les ingrédients de sauce. Ajouter le sel et le poivre et bien mélanger. Ajuster au besoin.