Salade de pâtes classique au jambon

RECETTES – PÂTES – RENTRÉE SCOLAIRE – REPAS – SALADES – VIANDES

NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

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.