



Salade de macaroni au maïs



Image peut

INGRÉDIENTS

- 350 g de macaronis
- 100 g de maïs (congelé)
- 80 ml de crème sure
- 75 ml de mayonnaise
- 10 ml de moutarde de Dijon
- 1 citron
- 1 pincée de paprika doux
- 120 g de céleri émincé
- 2 oignons verts, émincés
- 80 g d'olives noires
- 200 g de tomate cerise en 2

INSTRUCTIONS

Émincer le céleri et les oignons verts, couper les tomates cerises en 2.

Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire les macaronis al dente. Sortir les pâtes et réserver l'eau chaude.

Égoutter les pâtes et rincer rapidement sous l'eau froide. Huiler les pâtes. Laisser tiédir.

Plonger le maïs dans l'eau réservée pendant 2 minutes. Retirer le maïs de l'eau et réserver sur une assiette. Entre-temps, préchauffer le four à 350 degrés.

Griller le maïs de 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés en les retournant à l'aide d'une pince. Laisser tiédir sur une planche.

Dans un grand bol, mélanger au fouet la crème sure, la mayonnaise, la moutarde, le jus de citron et le paprika.

Ajouter les pâtes, le maïs, le céleri, les oignons verts, les olives et les tomates cerises. Saler, poivrer et bien mélanger.

Répartir dans votre assiette et déguster!

TEMPS

20

RÉSULTAT

4

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

ACCOMPAGNEMENT

k

Sauce à la crème sûre



557
calories

À SE PROCURER

Huile d'olive, sel et poivre



bon appétit