

Salade de pâtes multicolores recette cookeo



Salade de pâtes multicolores recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

250 g de pâtes

2 tranches de jambon

50g de gruyère

6 cuillères à soupe de mayonnaise

1 cuillère à soupe de moutarde

2 tomates

1 poivron

Sel

Poivre

Eau (500 ml)

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation

Coupez les tomates , les tranches de jambon et le gruyère en morceaux

Mélangez la mayonnaise et la moutarde dans un récipient

Épépinez le poivron et coupez le en morceaux

Mode dorer

Déposez les pâtes dans la cuve.

Versez l'eau.

Salez.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de pâtes divise par 2.

Quand la cuisson est terminée égouttez les pâtes . Passez le tout sous l'eau.

Déposez les pâtes dans un saladier. Ajoutez dans le saladier les morceaux de tomates , de jambon de gruyère,de poivron.

Ajoutez la mayonnaise et mélangez.

Placez le saladier au frigo pendant au moins 2 h

Sortez le saladier du frigo.

Servez froid