# Salade macédoine jambon recette cookeo

## Salade macédoine jambon recette cookeo

**Ingrédients pour 4 personnes**

500 g de macédoine de légumes congelés

200 g de dés de jambon

4 cuillères à soupe de mayonnaise

1 cuillère à café de vinaigre

2 tomates

Sel

Poivre

600 ml d’eau

**Préparation**

Mélangez la mayonnaise et le vinaigre

Coupez les  tomates en morceaux

Déposez dans la cuve la macédoine de légumes.

Versez 600 ml d’eau.

Salez et poivrez

**Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 8 mn

Quand la cuisson est terminée, égouttez la cuve et passez la sous l’eau.

Versez la macédoine de légumes dans un saladier.

Laissez refroidir à l’air libre puis déposez les dés de jambon et les morceaux de tomates dans le saladier.

Placez le saladier  et le mélange mayonnaise vinaigre au frigo au moins pour 2 bonnes heures.

Sortez le saladier du frigo.

Ajoutez le mélange mayonnaise vinaigre. Mélangez et servez.