

Salade torsades multicolores recette cookeo



Salade torsades multicolores recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de torsades multicolores

4 tranches de gouda

4 cuillères à soupe de mayonnaise

1 cuillère à soupe de moutarde

12 tomates cerises

1 boîte de maïs

Sel

Poivre

Eau (600 ml)

Préparation

Coupez les tomates cerises en 2 et le fromage en morceaux

Egouttez la boîte de maïs

Mélangez dans un récipient la moutarde et la mayonnaise

Déposez les torsades dans la cuve.

Versez l'eau.

Salez.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de torsades
divisé par 2.

Quand la cuisson est terminée égouttez les torsades . Passez
les torsades sous l'eau.

Déposez les torsades dans un saladier.

Ajoutez le maïs ,les morceaux de tomates et de fromage.

Placez le saladier et la sauce moutarde mayonnaise au frigo
pendant au moins 2 h

Sortez le saladier du frigo.

Ajoutez dans le saladier la cuillère à soupe de moutarde et
la mayonnaise. Mélangez.

Servez froid