

SALADE DE MACARONI AUX CREVETTES



(Environ 8 portions)

250 g (8 oz) de macaroni
1 tasse de céleri haché en petits dés
½ poivron rouge ou vert coupé en dés (moi rouge)
¼ petit oignon coupé en dés (moi 1/2 oignon rouge)
2 tasses de petites crevettes cuites (260 g)

Vinaigrette:

1 tasse de mayonnaise
2 c. à soupe de crème sure
2 c. à thé de vinaigre blanc
1 ½ c. à thé de sucre
¾ c. à thé de graines de céleri
¼ c. à thé de moutarde de Dijon
¼ c. à thé de sel et plus au goût
¼ c. à thé de poivre noir moulu

-Cuire les pâtes al-dente selon les instructions sur l'emballage. Égoutter et rincer à l'eau froide, égoutter à nouveau et transférer dans un grand bol.

-Ajouter le céleri, le poivron, l'oignon et les crevettes et mélanger.

-Dans un autre bol, fouetter ensemble les ingrédients de la vinaigrette (mayonnaise, crème sure, vinaigre, sucre, graines de céleri, moutarde moulue, sel et poivre noir). Testez le goût et ajoutez plus de sel ou de poivre au besoin, selon vos goûts.

-Verser la vinaigrette sur le mélange de macaronis et bien mélanger. Couvrir la salade de macaronis aux crevettes et réfrigérer au moins une heure (de préférence toute la nuit) pour que la saveur se développe pleinement avant de servir. Bien mélanger avant de servir.

Publié par [Le coin recettes de Jos](#)