

SALADE DE PÂTES MEXICAINE AU JAMBON



(Environ 6 portions)

2/3 tasse de crème sure
2/3 tasse de mayonnaise de type Hellmann's
4 tasses de macaronis cuits
½ poivron rouge, coupé en dés (moi 1 complet)
¾ tasse de maïs
3/4 tasse de carottes râpées
1 1/2 tasse de jambon coupé en cubes
1/2 tasse de jalapeños marinés, coupés en dés
1 tasse de fromage cheddar, en cubes (ou mozzarella)
¼ tasse de coriandre, hachée
½ c. à thé de poivre
Sel au goût

-Dans un petit bol à mélanger, combiner la crème mexicaine et la mayonnaise et mélanger jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.

-Dans un grand bol de service, combiner le reste des ingrédients.

-Versez la mayonnaise sur les pâtes et mélangez.

-Mettre au frais au moins 1 heure. Conserver couvert au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

-Servir comme repas léger ou comme salade d'accompagnement à votre repas préféré.

Publié par [Le coin recettes de Jos](http://Le.co.in.recettes.de.Jos)