

SALADE DE MACARONI AU JAMBON, SAUCE À LA CIBOULETTE ET À L'ÉRABLE

Ingédients :

- 2 tasses (232 g) de pâtes sèches de type macaroni
- 1 tasse (80 g) de jambon haché en cubes
- ½ tasse (76 g) de fromage cheddar fort en petits cubes
- 2/3 tasse (116 g) de poivrons de couleur (rouge, jaune, orange) hachés
- 20 asperges cuites et coupées en petits tronçons
- Une douzaine d'olives noires tranchées en rondelles
- 1 grosse échalote sèche hachée finement
- 4-5 cœurs de palmier hachés en rondelles
- 2-3 c. à soupe (30-45 ml) de persil plat ciselé

Sauce à la ciboulette et à l'éable

- ½ tasse (125 ml) de mayonnaise
- ½ tasse (125 ml) de yogourt nature ou de crème sure légère
- 1 c. à soupe (15 ml) de moutarde de Dijon
- 4 c. à soupe (60 ml) de ciboulette ciselée
- 2 c. à thé (10 ml) de sirop d'éable
- Épices à salade au goût
- Sel et poivre du moulin

Préparation :

- Faire cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée selon les indications de l'emballage. Égoutter et rafraîchir.
- Disposer les pâtes dans un saladier. Ajouter les cubes de jambon, et de fromage, les poivrons, les asperges, les olives noires, l'échalote, les rondelles de cœurs de palmier et le persil plat.
- Dans un bol, mélanger les ingrédients de la sauce.
- Verser la sauce dans le saladier et touiller délicatement.
- Réfrigérer quelques heures pour que les saveurs se marient.
- Servir.

Source : Maripel

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 17 avril 2013

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2013/04/salade-de-macaroni-au-jambon-sauce-la.html>