

Salade de macaroni, sauce catalina

~Ingrédients pour la vinaigrette

1/2 tasse d'huile de pépins de raisins ou canola

1/4 tasse de ketchup

3 c. à soupe de vinaigre de vin rouge

1 1/2 c. à soupe de sirop d'érable

Quelques gouttes de sauce Worcestershire

Une pincée de poudre d'ail

Sel et poivre

~Préparation pour la vinaigrette

1) Combiner tous les ingrédients dans un mélangeur et émulsionner le tout pendant quelques minutes.

2) Vérifier l'assaisonnement et conserver au réfrigérateur

~Pour la salade (j'y suis allé à mon goût pour les quantités)

3 tasses de macaroni

1 tomate coupé en dés

1 piment vert coupé en dés

1 concombre coupé en dés

2 oignons verts hachés fins

herbes fraîches au goût

~Préparation

1) Cuire les pâtes selon les directives de l'emballage. Les rincer à l'eau froide un coup cuits et réserver.

2) Couper vos légumes, les herbes et les ajouter aux pâtes.

3) Ajouter la vinaigrette au goût.

source: Caroline Mc cann

~Note: La vinaigrette se conserve jusqu'à deux semaines au frigo.

~Aussi: pour prendre de l'avance, faites cuire vos pâtes pendant que vous ferez la vinaigrette.

<http://lesmilleetundelicedelegibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule