

# Salade aux oeufs crémeuse

- La meilleure salade crémeuse aux oeufs (Super facile à faire!)



## Ingrédients :

- 1/2 tasse (125 ml) de fromage à la crème
- 1/4 de tasse (65 ml) de mayonnaise
- Sel et poivre au goût
- 1/4 de tasse (65 ml) de poivrons coupés en dés
- 1/4 de tasse (65 ml) de céleri coupé en dés
- 1/4 de tasse (65 ml) de relish
- 2 cuillères à soupe de persil frais
- 8 oeufs à la coque hachée

## Préparation :

1. Dans un bol, mélanger le fromage à la crème et la mayonnaise. Assaisonner de sel et de poivre. Mélanger.
2. Ajouter le reste des ingrédients.
3. Réfrigérer pendant quelques heures dans un contenant hermétique.
4. Servir.
5. Se conserve au réfrigérateur.

“ C'est la salade aux oeufs la plus onctueuse et la plus facile à faire... Vous pouvez en préparer au début de la semaine et vous en servir pour les sandwiches :) ”

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)