

Salade de macaroni aux œufs à la coque (Colorée)

- Cette salade de macaroni est pleine de couleur... Parfaite pour la terrasse :)



Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de macaroni
- 1/2 tasse (125 ml) de **mayonnaise**
- 1/2 tasse (125 ml) de yogourt Grec, sans gras
- 1 cuillère à soupe et demie de vinaigre de vin blanc
- 2 cuillères à thé de moutarde de Dijon
- 2 cuillères à thé de miel
- Sel et poivre du moulin
- 2 œufs à la coque, pelé et coupé en morceaux
- 1 tasse (250 ml) de poivron vert coupé en dés
- 1 tasse (250 ml) de carottes râpées
- 3/4 de tasse (190 ml) de céleri coupé en dés
- 1/4 de tasse (65 ml) d'oignon rouge coupé en dés
- 1 cuillère à soupe de persil frais

Préparation :

1. Faire cuire le macaroni dans de l'eau salée selon les instructions du paquet. Égouttez et rincez à l'eau froide.
2. Dans un bol de taille moyenne, mélanger la mayonnaise, le yogourt grec, le vinaigre, la moutarde, le miel et assaisonner de sel et de poivre au goût.
3. Ajouter les macaronis dans le bol ainsi que les œufs, les poivrons, carottes, céleri et oignons.

4. Garnir de persil.

5. Et voilà!

On a aussi notre très populaire recette de **salade de macaroni de maman!**

“ *Une recette de salade de macaroni plein de couleur pour l'été... C'est nourrissant, froid, facile, délicieux! À manger sur sa terrasse :)*

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