

Salade de pâtes au jambon



Ingrédients

175 ml (2/3 tasse) de pâtes cuites
60 ml (1/4 tasse) de mayonnaise
60 ml (1/4 tasse) de crème sûre
15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de cidre
15 ml (1 c. à soupe) de moutarde préparée
15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Dijon
30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette hachée non séchée
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sucre
2,5 ml (1/2 c. à thé) de poivre
1 pincée de sel
325 ml (1 1/2 tasse) de jambon cuit, haché ou en petits dés fins
250 ml (1 tasse) d'oignons rouges en dés
125 ml (1/2 tasse) de poivrons verts ou de couleur hachés
125 ml (1/2 tasse) de tomates cerise coupées en deux

Préparation

- 1- Cuire les pâtes alimentaire dans l'eau salée jusqu'à tendreté. Égoutter et refroidir. Réserver.
- 2- Fouetter ensemble la mayonnaise, la crème sûre, le vinaigre de cidre, les deux moutardes, la ciboulette, le sucre, le sel et le poivre.
- 3- Dans un grand bol, mettre les pâtes refroidies, le jambon, l'oignon, le poivron et les tomates cerise.
- 4- Mélanger avec la vinaigrette. Couvrir et réfrigérer au moins 30 minutes avant de servir.