

Titre de la recette



PRÉPARATION

1. Faire cuire vos pâtes dans de l'eau bouillante salée selon les modalités du paquet.
2. Couper l'emmental en petits cubes.
3. Laver et couper les tomates en dés.
4. Ciseler la ciboulette.
5. Quand les pâtes sont cuites, égoutter-les et tremper-les dans l'eau froide pour stopper la cuisson et laisser quelques minutes. Égoutter à nouveau, puis les mettre dans un saladier.
6. Ajouter le jambon, les tomates, l'emmental et la ciboulette, puis mélanger.
7. Ajouter 1 à 3 bonne cuillères à soupe de mayonnaise selon la quantité que vous avez faite.
8. Saler et poivrer, puis mélanger.
9. Filmer votre plat et réserver au frais car cela doit être servi bien froid.

INGRÉDIENTS pour ... personnes.

- Pâtes Torti ou Macaroni
- Emmental en bloc
- Dés ou Allumettes de jambon
- Tomates
- Mayonnaise
- Sel et poivre
- Ciboulette Fraîche

Sandrine « Ma Bulle aux Délices »

ASTUCES & CONSEILS

- ...