

Salade de pâtes multicolore

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Cuisson : 10 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 250 g de pâtes de votre choix
- ✓ 250 g de dés de gruyère
- ✓ 250 g de saucisses
- ✓ 110 g de haricots verts
- ✓ 2 tomates
- ✓ Mayonnaise

Préparation : *Recettes de Caline*

Cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet, une fois cuites, passez les sous l'eau froide.

Egouttez les haricots verts puis coupez-les en petits tronçons.
Réservez.

Coupez le gruyère en dés ainsi que les tomates, coupez aussi les saucisses en petits tronçons, réservez.

Placez les pâtes dans un grand saladier, ajoutez-y les haricots verts, les tomates, le gruyère, et les saucisses.

Ajoutez la mayonnaise et bien mélanger le tout (perso la mayonnaise, je la mets de dernière minute car vu que la tomate rend de l'eau après ça fait de la bouillie)

Mettre au frais jusqu'au moment de passer à table

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!