

Retour à : [Salade de macaroni classique](#)

[Imprimer](#)

## Salade de macaroni classique

Recette de : JMOR777



(17)

Ajoutée aux favoris de 194 chef(s)

Facile

🕒 Prêt en : **4 heures 30 minutes**

**Photo de :** Cat Lady Cyndi (cyndi gephart)

Je reçois toujours des compliments pour cette recette, tout le monde semble l'aimer. On peut utiliser moins de sucre, selon nos goûts.

### Ingrédients

Portions: **10**

4 tasses de macaroni non-cuit

1 tasse de mayonnaise

1/4 tasse de vinaigre

2/3 tasse de sucre

2 ½ c. à soupe de moutarde préparée

1 ½ c. à thé de sel

1/2 c. à thé de poivre

1 gros oignon haché

2 branches de céleri hachées

1 poivron vert haché

1/4 tasse de carottes râpées

2 c. à soupe de piments forts hachés (facultatif)

### Méthode de préparation

Préparation : **20 minutes** | Cuisson : **10 minutes** | Temps extra : **4 heures, réfrigération**

1. Porter une large casserole d'eau légèrement salée à ébullition. Y mettre le macaroni et faire cuire environ 8 minutes. Rincer sous l'eau froide et égoutter.
2. Dans un grand bol, mélanger la mayonnaise, le vinaigre, le sucre, la moutarde, le sel et le poivre. Ajouter l'oignon, le céleri, le poivron, les carottes, les piments et le macaroni. Réfrigérer au moins 4 heures avant de servir.

Recette fournie par : Allrecipes

Dernière mise à jour : 07 déc. 2015

Droits réservés à 2014 Allrecipes.com, Inc.