

Pâtes à la mayonnaise

Vous avez besoin d'un hors d'oeuvre sérieux. Ou vous campez, ou vous pique-niquez, ou vous organisez pour toute autre raison un repas froid.

Vous faites cuire vos pâtes vraiment au minimum, bien fermes. Vous les égouttez, vous les arrosez d'un peu d'huile et les remuez, ceci pour éviter qu'elles ne collent. Et vous les mettez au réfrigérateur.

Avant le repas, ou avant de partir pour le pique-nique, vous montez une bonne mayonnaise bien ferme que vous mélangez à vos pâtes froides au dernier moment.

On peut, par exemple, ajouter au mélange ou disposer en garniture : des olives, du thon, des anchois, du crabe, du homard ou de la langouste, des crevettes, des moules cuites, des rondelles de tomates, des œufs durs, du jambon émincé, du museau de bœuf, des champignons crus ou au vinaigre, etc.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.