

Salade crémeuse aux œufs, chou-fleur et bacon

- La meilleure recette de salade crémeuse aux œufs, chou-fleur et bacon!



Ingrédients :

- 1 tête de chou fleur, coupée en fleurets
- 3 œufs, cuit dur coupé en cubes
- 1/2 tasse (125 ml) de fromage cheddar fort, râpé
- 1/4 de tasse (65 ml) de bacon émietté

Vinaigrette :

- 1/2 tasse (125 ml) de **mayonnaise**
- 1/2 tasse (125 ml) de yogourt Grec ou de crème sure
- 1/2 cuillère à soupe d'**épices cajun**
- 1/4 de cuillère à thé de flocons de poivre de cayenne
- Sel et poivre au goût

Préparation :

1. Dans un petit bol, combinez la mayonnaise et le yogourt grec. Ajouter les épices cajuns, les flocons de poivre de cayenne ainsi que le sel et le poivre.
2. Dans un grand bol, ajouter le chou-fleur, les œufs, le fromage et le bacon.
3. Verser la vinaigrette par dessus.
4. Réfrigérez pour au moins 30 minutes (ou toute la nuit).
5. Servir!

“

On pourrait presque appeler ça une salade de chou-fleur, plus qu'une salade aux œufs, mais c'est vraiment super crémeux, savoureux et parfait pour l'été!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)