# RAVIOLI 3 FROMAGES FRANÇAIS *salade aux deux tomates, olives noires, vinaigre balsamique*

Entrée | Pâtes farcies | Nb. portions 4 | Préparation 15MIN | Cuisson 5MIN



## INGRÉDIENTS

- **1 sachet de pâtes farcies 3 fromages français Saint Jean**
- 4 tomates
- 60g de tomates séchées à l'huile
- 40g d'olives noires de Nyons
- 1 cac de vinaigre balsamique
- Sel

## RECETTE

### PRÉPARATION DES TOMATES

- Laver les tomates et les couper en tranches.
- Couper les tomates séchées en petits morceaux ou les émincer.
- Réunir dans un saladier les deux tomates, les olives et le vinaigre balsamique.
- Rectifier en sel si besoin (cela peut dépendre des tomates séchées).

- Réserver

## PRÉPARATION DES PÂTES

- Faire chauffer un grand volume d'eau.
- Quand l'eau bout, ajouter les ravioli et cuire 4 minutes.
- Prélever avec une écumoire.

## DRESSAGE

- Ajouter les ravioli aux tomates. Mélanger rapidement.
- Répartir dans 4 petites assiettes ou ramequins et déguster immédiatement.

## ASTUCE

La salade de tomates peut se préparer en avance.