

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



Entrée



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.