Mes Ravioles du Dauphiné

On vous met en appétit !

12 28 FABRIQUÉ DANS LE DAUPHINÉ

SALADE « GRECQUE » AUX RAVIOLES PROVENÇALES À L'OLIVE DE NYONS

4 personnes

15 minutes de préparation

5 minutes de cuisson

Facile

Ingrédients

- 240 g de ravioles provençales
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 concombre
- 3 tomates
- 1 poivron vert
- 1 oignon rouge
- 150 g de feta
- 80g d'olives noires de Nyons
- ½ citron
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive pour la vinaigrette
- Sel, poivre

Préparation

Mettez la barquette de ravioles provençales au congélateur 1 heure avant la préparation

Lavez les légumes.

Epluchez le concombre en laissant un peu de peau puis coupez-le en fines rondelles.

Coupez les tomates en quartiers réguliers en retirant les pépins.

Coupez le poivron en deux, videz-le des parties blanches et des graines puis découpez-le en petits dés.

Epluchez l'oignon rouge et détacher les rondelles (selon la taille de l'oignon, un demi oignon est suffisant).

Coupez la Feta en dés.

Dans une grande poêle faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, ajoutez les ravioles provençales que vous aurez préalablement « cassées » pour les séparer puis faites les bien dorées pour qu'elles deviennent croustillantes. Sortez-les et déposez- les dans une assiette.

Dans un bol mélanger l'huile d'olive et le jus du demi citron, salez et poivrez à votre convenance.

Dans un saladier, mélangez tous les légumes, ajoutez les olives noires, la féta puis la vinaigrette, mélanger délicatement à nouveau. Déposez les ravioles sur le dessus. C'est prêt !

N'hésitez pas à nous envoyer vos propres recettes et photos à contact@mesravioles.fr !