

## 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



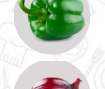
2 cuillères à soupe d'huile d'olive



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 détachez 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 feta 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](mailto:contact@mesravioles.fr) !