

RAVIOLI CHÈVRE THYM & SALADE AUX 2 TOMATES (FRAICHES ET CONFITES À L'HUILE) AU VINAIGRE BALSAMIQUE ET AUX OLIVES NOIRES

Pâtes Farcies



Nb. portions
4



Préparation
15MIN



Cuisson
5MIN



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de Ravioli chèvre thym BIO Comptoir du Pastier
- 4 tomates
- 60g de tomates séchées à l'huile
- 40g d'olives noires de Nyons
- 1 càc 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 raviolis et cuire 4 minutes.
- Prélever avec une écumoire.

Le dressage

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

ASTUCE

La salade de tomates peut se préparer en avance.