

## RAVIOLIS, ROQUETTE, OLIVES ET TOMATES



### Ingrédients pour 4 personnes :

**300g de raviolis frais au fromage**  
**250g de tomates cerises rouges et jaunes**  
**100g de roquette**  
**30g d'olives noires dénoyautées**  
**1 CS de vinaigre de xérès**  
**4 CS d'huile d'olive**  
**Sel et poivre**  
**60g de copeaux de parmesan**

**Faites cuire les raviolis et poêlez-les 5 à 10 minutes avec 1 c. à soupe d'huile chaude.**

**Lavez les tomates cerises et coupez-les en deux.**

**Découpez en lamelles les olives.**

**Mélangez dans un grand saladier le vinaigre de xérès, du sel, du poivre et 4 càs d'huile d'olive.**

**Ajoutez la roquette, les raviolis froids, les olives noires et les tomates.**

**Mélangez puis répartissez sur les assiettes.**

**Parsemez de copeaux de parmesan et servez.**

*<http://tendance-gourmande.over-blog.com>*