 **Ravioles en salade**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/03/Salade-de-ravioles-fevrier-2009-004-copie.jpg) **Pour 2 Gourmands :**

**- 200 g de salade frisée (ou roquette ou autre)  
- 250 g de ravioles  
- 2 tomates  
-  jambon (cuit ou cru)  
- 6 càs d' huile d'olive  
- 2 càs de Vinaigre balsamique  
- 2 càs de ciboulette  
- sel & poivre du moulin**

Ébouillanter  les tomates puis les plonger dans l'eau froide.  
Les peler, les couper en 4 et les épépiner.  
Couper la chair des tomates en petits dés dans un grand bol.  
Ajouter la ciboulette hachée finement, l'huile, le vinaigre, du sel et du poivre.  
Cuire les ravioles suivant les indications du paquet (2 minutes pour moi ).  
Bien les égoutter et les passer délicatement sous l'eau froide.  
Répartir la salade dans les assiettes.  
Disposer les ravioles au milieu.  
Éparpiller les tomates égouttées, le jambon coupé en dés.  
Arroser de la vinaigrette des tomates.