**Salade aux ravioles**

**[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/06/salade-aux-ravioles-p1010910-r-copy.jpg)** **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**La vinaigrette :  
- ½ càs de moutarde**  
**- 3 càs de vinaigre de cidre**  
**- 4 càs d'huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

Préparer la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients.  
Réserver.

**La salade :  
- 2** [**œufs**](https://recettes.de/oeufs) **- 1 càs de vinaigre de vin**  
**- Salade verte (feuille de chêne pour moi)**  
**- 2** [**tomates**](https://recettes.de/tomates) **mûres mais fermes**  
**- 50 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **(1)**  
**- quelques olives**  
**- 250 g de** [**ravioles**](https://recettes.de/ravioles) **de Romans congelées**  
**- 1 càs d'huile d'olive (ou 15 g de beurre)**

Plonger les œufs dans une grande quantité d'eau bouillante additionnée du vinaigre et laisser cuire pendant  8 minutes pour obtenir des œufs mollets.  
Les rafraichir immédiatement dans de l'eau froide. Les écaler délicatement.  
Nettoyer la salade et l'essorer soigneusement.  
En tapisser 2 assiettes creuses en la déchirant à la main.  
Laver et sécher les tomates, les épépiner puis les couper en quartiers.  
Couper le comté en dés.  
Disposer sur la salade les tomates, le fromage et les olives.  
  
Séparer les ravioles congelées si elles sont en plaques.  
Faire chauffer dans une grande poêle l'huile (ou le beurre).  
Répartir les ravioles congelées sans les chevaucher et les faire revenir en remuant délicatement jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.  
  
Au moment de passer à table, répartir les ravioles encore tièdes sur la salade.  
Couper les œufs en deux et les déposer dans les assiettes.  
Arroser de vinaigrette et servir immédiatement.