

SALADE DE RAVIOLES AU CONCOMBRE, RADIS ET GOUDA, SAUCE YAOURT

- 1 concombre
- 1 boîte de radis
- 150 g de gouda
- Pour la sauce :
- 2 yaourts bulgares
- 1 c. à café de moutarde
- 1 boîte de ciboulette
- sel, poivre

ÉTAPE 1 Faites cuire les ravioles dans de l'eau bouillante salée selon le temps de cuisson indiqué sur le paquet. Elles doivent « être al dente ». Égouttez-les et laissez-les refroidir.

ÉTAPE 2 Épluchez et coupez le concombre en dés. Lavez les radis et coupez-les en rondelles. Coupez le gouda en petits dés. Ciselez la ciboulette.

ÉTAPE 3 Dans un bol, préparez la sauce en mélangeant les yaourts, la moutarde, la moitié de ciboulette ciselée finement, du sel et du poivre.

ÉTAPE 4 Mélangez dans un saladier les ravioles, le concombre, le gouda, le radis et l'autre moitié de la ciboulette.

ÉTAPE 5 Servez avec la sauce à part.

