

RAVIOLES SAUTÉES AUX CHAMPIGNONS, LAMELLES DE JAMBON  
ET À LA ROQUETTE



4 personnes



15 minutes de  
préparation



5 minutes de  
cuisson



Facile



### Ingrédients



400g de Ravioles du Dauphiné Label Rouge surgelées



250g de champignons de paris



2 fines tranches de jambon sec



2 échalotes



1 grosse poignée de roquette



20g de pignons de pin (facultatif)



50g de parmesan en copeaux



1 cuillerée à soupe d'huile de tournesol



2 cuillerées à soupe d'huile d'olive



1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin



Sel, poivre



### Préparation

Lavez, nettoyez puis émincez les champignons. Détaillez les tranches de jambon en lamelles.

Epluchez puis émincez les échalotes. Lavez, essorez la roquette puis ciselez-la.

Dans un wok (ou une grande poêle), faites cuire avec l'huile de tournesol et l'huile d'olive, les échalotes émincées et les champignons pendant 3min sans cesser de remuer, salez, poivrez. Ajoutez les raviolis surgelés et les lamelles de jambon, continuez la cuisson 2min sans cesser de remuer.

Ajoutez ensuite les pignons de pins, versez le vinaigre, ajoutez la roquette, mélangez toujours sur le feu puis arrêtez la cuisson.

Servez aussitôt dans les assiettes, ajoutez les copeaux de parmesan.



N'hésitez pas à nous envoyer vos propres recettes et photos à [contact@mesravioles.fr](mailto:contact@mesravioles.fr) !