

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



4 personnes



15 minutes de
préparation



5 minutes de
cuisson



Facile



Ingédients



400g de Raviolles 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 raviolles surgelées 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@mesraviolles.fr !