

## Ravioles sautées aux champignons et à la roquette



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 10 mn

*Une recette pleine de saveurs à réaliser au wok. Si vous n'en avez pas, utilisez une poêle ou une sauteuse.*

### Ingrédients

- 250 g de ravioles surgelées - par exemple de ravioles Saint Jean
- 250 g de champignons de paris
- 2 tranches de jambon cru
- 1 poignée de roquette
- 2 échalotes
- vinaigrette
- 1 filet d'huile d'olive
- parmesan
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Rincez les champignons et coupez-les en fines lamelles.
- 2 Faites de même avec le jambon cru.
- 3 Pelez et émincez les échalotes.
- 4 Faites chauffer l'huile d'olive dans un wok. Ajoutez les échalotes et les champignons et faites-les revenir 3 minutes.
- 5 Mélangez régulièrement. Salez et poivrez.
- 6 Ajoutez les ravioles et le jambon sans arrêter de remuer.
- 7 Pour finir, versez la vinaigrette et la roquette. Remuez quelques secondes, saupoudrez de parmesan râpé et servez aussitôt.

Proposé par

**Saint Jean**

Saint Jean vous présente ses produits (quenelles, ravioles...) ainsi que des idées pour les déguster et les cuisiner.

**Découvrez les produits authentiques Saint Jean**

[Encore plus de recettes Saint Jean à cuisiner](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

