

# SALADE DE ROQUETTE, RAVIOLES ET CHAMPIGNONS SAUTES & BRESAOLA

Pour 3 ou 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 20 min



**4 plaques de ravioles surgelées** (juste pour pouvoir séparer plus facilement et plus rapidement les ravioles entre elles)

**250 g de champignons de Paris**

**2 échalotes**

**4 poignées de roquette**

**une douzaine de tranches de bresaola**

**3 cuillères à soupe d'huile d'olive**

**1 cuillère à soupe de vinaigre de Xérès**

**parmesan râpé**

Laver, nettoyer et émincer les champignons.

Détailler la bresaola en lanières.

Eplucher et émincer les échalotes.

Laver et essorer la roquette.

Dans une grande poêle, faire cuire échalotes et champignons avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive jusqu'à ce que les champignons aient rendu toute leur eau, saler, poivrer, ajouter le vinaigre et couvrir pour réserver au chaud.

Pendant ce temps, séparer les ravioles selon les pointillés.

Dans une autre grande poêle, faire revenir les ravioles dans un peu d'huile d'olive sur feu assez vif mais tout en remuant fréquemment et ce jusqu'à ce qu'elles dorent.

Au moment de servir mélanger roquette, champignons + échalotes, ravioles dorées et bresaola, ajouter un filet d'huile d'olive, mélanger délicatement et servir la salade saupoudrée d'un peu de parmesan !