



Entrées froides aux légumes

Champignons à la grecque



1h30 10 min 20 min 1h 115

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Nettoyer les champignons, puis éventuellement couper les plus gros en quatre. Arroser les champignons avec le jus de citron.
- 2 Eplucher les oignons et les couper grossièrement.

Étape 2

Cuisson

- 1 Mettre l'huile dans une poêle à feu moyen et y ajouter les oignons. Laisser cuire trois minutes à couvert en remuant régulièrement.
- 2 Ajouter le vin blanc, les herbes et les grains de coriandre puis poursuivre la cuisson toujours à couvert pendant 5 minutes.
- 3 Ajouter les champignons, saler et poivrer, remuer et continuer la cuisson pendant 10 minutes encore à couvert en remuant régulièrement.
- 4 Retirer les tiges de thym et ajouter le concentré de tomates. Il doit à ce moment là rester un peu de liquide dans la poêle avant de mettre la tomate, sinon ajouter 1 ou 2 cuillères à soupe d'eau.

Remuer bien jusqu'à rendre la sauce homogène

500 g **Champignon(s) de Paris**
15 cl **Vin blanc**
12 **Oignon(s) grelot(s)**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 c. à soupe **Jus de citron**
1 c. à soupe **Concentré de tomate**
2 feuille(s) **Laurier**
2 branche(s) **Thym**
12 grain(s) **Graines de coriandre**
1 **Poivre**
1 **Sel**

- 5 Remuer bien jusqu'à rendre la sauce homogène.
- 6 Verser dans un bol.

Étape 3

Dressage

- 1 Laisser reposer une heure avant de servir.