CHAMPIGNONS À LA GRECQUE

Novembre 2008 (Révisé en décembre 2016)

Ingrédients (4 personnes) :

- 500 g de petits champignons de Paris frais
- 20 cl de vin blanc sec (Sauvignon)
- 1 citron jaune
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 bouquet garni
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 1 demi-morceau de sucre
- 1 cuillère à café de coriandre en grains
- Sel fin, poivre blanc moulu

Ustensiles : Mortier/Pilon, Bol, Sauteuse

Préparation : 15 mn
Cuisson : 15 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 4,30 € (soit 1,08 € par personne)

Recette :

Piler les graines de coriandre au mortier. Couper le citron en deux, extraire le jus dans un bol, éliminer les pépins. Peler ou gratter les champignons, couper les pieds assez courts, les rincer et les essuyer. Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile d'olive, ajouter les champignons, le jus de citron, le vin blanc, le bouquet garni, le concentré de tomate, le sucre, la coriandre, saler, poivrer, bien mélanger. Faire cuire à petits bouillons 15 minutes en remuant de temps en temps. Retirer le bouquet garni et laisser complètement refroidir les champignons dans leur sauce. Mettre au réfrigérateur 30 minutes minimum. Servir très frais.

Boisson :

Un Chardonnay du pays d'Oc. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

© AdT-Recettes (http://adt-recettes.org)