

Champignons à la grecque

Ingrédients :

Pour la cuisson :

- 1 oignon rouge
- 2 gousses d'ail
- 40 ml d'huile d'olive
- 1 kg de champignons de Paris frais
- 140 g concentré de tomates
- 300 ml de vin blanc sec
- 1 jus de citron pressé (60 ml)
- du poivre 5 baies
- 1 c.à.s de graines de coriandre (3 g)
- du sel fin de Guérande
- 1 feuille de laurier

Pour la conservation et la dégustation

- 4 c.à.s de vinaigre de Xérès ou balsamique blanc

Préparation:

Pour la cuisson :

Dans la cuve, placez le couteau Ultrablade, ajoutez l'oignon et l'ail coupé en 4. Hachez 10 sec/vit 10.

Remplacez le couteau hachoir Ultrablade par le mélangeur. Raclez les bords avec la spatule. Ajoutez l'huile d'olive. Faites revenir Programme Rissolé P1 - 5 min/130°C (sans bouchon). Ajoutez les champignons coupés en cubes.

Lancez le programme Mijoté P2 - 10 min/100°C. (sans bouchon)

Ajoutez le concentré de tomates, le vin blanc et le jus de citron. Assaisonnez avec le poivre, les graines de coriandre, le sel et la feuille de laurier. Mélangez grossièrement avec la spatule avant de démarrer le programme. Lancez le programme Mijoté P2 - 25 min/95°C (bouchon position mini), la sauce doit réduire mais toujours couvrir les champignons.

Retirez le bouchon et continuez la cuisson 12 min/95°C/vit 3.

Pour la conservation et la dégustation

Versez dans un saladier ou un récipient hermétique. Une fois les champignons refroidis, ajoutez le vinaigre et mélangez. Vérifiez l'assaisonnement. Couvrez le saladier d'un film alimentaire ou du couvercle et placez au réfrigérateur.

Conseils et/ou suggestion :

Servez les champignons très frais comme une entrée ou encore comme légumes d'accompagnement.



ALL COOK

♥
Régalez-vous!
♥