



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager ...

Champignons à la grecque



Ingrédients:

- 1 kg de champignons de Paris frais
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 jus de citron pressé
- 1 cuillère à soupe de graines de coriandre
- 1 cuillère à soupe de sumac moulu
- 1 boîte de concentré de tomates
- 1/2 litre de vin blanc sec
- poivre et sel
- 3 ou 4 cuillères à soupe de vinaigre Melflor

Après avoir lavés rapidement les champignons à l'eau et au jus de citron pour éviter qu'ils noircissent trop, faire revenir et réduire à l'huile d'olives dans un faitout. Ajouter l'oignon émincé finement.

Une fois l'oignon translucide, ajouter le concentré de tomates, le vin blanc, le Melflor et le jus de citron. Ajouter l'ail passé au presse ail.

Mélanger et assaisonner : coriandre en graines, le sumac(pour son goût acidulé), poivre et sel.

Laisser cuire à feu très doux et couvert pendant 20 à 25 min, la sauce doit réduire mais toujours couvrir les champignons.

Une fois reroidi, verser dans un saladier, couvrir d'un film alimentaire et placer au réfrigérateur. Servir très frais comme entrée ou encore en légumes d'accompagnement.