

Champignons à la grecque



Ingrédients - Préparation : 10 min - Cuisson : Champi. 20mn puis 2*10mn pour le reste.



500g petits champi. entiers



1 verre de vin blanc sec



½ citron



1,5 verre d'eau (Note 1)



1 càc coriandre ou poivre vert



1 branche de thym



2 feuilles de laurier



Petit concentré tomates (Note 1)



100g d'oignons grelots



4 càs d'huile d'olive

Préparation

1. Rincer et égoutter les oignons grelots. Réserver.
2. Rincer et égoutter les champignons en boîte.
3. Faire revenir les champignons 15mn à petit feu dans 2 càs d'huile d'olive. Réserver.
4. Faire revenir oignons, coriandre, thym et laurier sans colorer environ 5 minutes.
5. Ajouter le vin blanc, le citron et l'eau (si concentré de tomates).
6. Attendre l'ébullition puis ajouter le concentré de tomates et 2 càs d'huile d'olive.
7. Bien remuer et faire réduire doucement 10 minutes.
8. Ajouter les champignons, remuer et continuer à petite ébullition, 15 minutes.
9. Veiller à ce que la préparation ne soit pas trop liquide, sinon continuer la réduction.
10. Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur, dans un pot fermé.
11. Servir le lendemain en entrée, bien frais, parsemé de persil ciselé.

Note 1 : Pas d'eau si vous utilisez une sauce tomate. Faire réduire un peu plus.

Ici test avec poids net de 560g dans bocal de 72 ml. Utilisé poivre vert en grains entiers.

* * * 1er sept. 2019 – 23 sept. 2019 * * *