

Secret de Chef n° 1

LES CHAMPIGNONS À LA GRECQUE



LES CHAMPIGNONS À LA GRECQUE

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 25 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 750 g de champignons de Paris
- 10 petits oignons blancs
- 1 verre d'eau
- 1dl d'huile d'olive
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 15 graines de coriandre
- laurier et thym
- 3 morceaux de sucre
- sel et poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE

Laver les champignons, les couper en 4 et éplucher les oignons.

Faites revenir dans une poêle les champignons, les oignons, l'huile d'olive. Laisser cuire doucement une dizaine de minutes.

Pendant ce temps, dans un saladier, verser le concentré de tomate et l'eau. Remuer et verser ce mélange dans la poêle. Incorporer le laurier, le thym, le sucre, la coriandre, le sel et le poivre.

Mijoter doucement pendant 10 min. Servir frais.