

Champignons à la grecque

Quantité : pour 4 personnes - Préparation : 30 minutes - Cuisson : 35 minutes - Durée totale : 45 minutes

Ingrédients

- 500 g de champignons de Paris
 - 1 oignon
 - 1/2 citron
 - 1 tomate
 - 1 gousse d'ail
 - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - 4 cuillères à soupe de vin blanc sec
 - 1/4 de cuillère à café d'origan sec
 - 1 feuille de laurier
 - 1 cuillère à café de persil haché
 - 1 pincée de sucre
 - 5 baies de coriandre
 - mélange 5 baies
 - sel
-

Préparation

1. Ébouillanter la tomate, la peler et la couper en petits dés.
2. Éplucher l'oignon et l'émincer finement.
3. Éplucher l'ail et le hacher finement.
4. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle anti-adhésive.
5. Y faire revenir à feu doux l'oignon émincé.
6. Ajouter la tomate, le sucre, le vin blanc, l'ail, l'origan, le laurier, le persil, les baies de coriandre et 1 dl d'eau.
7. Saler modérément et poivrer largement avec le mélange 5 baies moulu grossièrement.
8. Laisser réduire pendant 1/4 d'heure environ sur feu moyen.
9. Pendant ce temps, presser le demi-citron, rincer et émincer les champignons en tranches un peu épaisses.
10. Lorsque le contenu de la poêle est prêt, ajouter le jus de citron et les champignons.
11. Laisser mijoter pendant 1/4 d'heure.
12. Retirer la feuille de laurier et rectifier l'assaisonnement le cas échéant.
13. Verser le contenu de la poêle dans un plat, laisser refroidir et mettre au frais jusqu'au moment de servir.