

CHAMPIGNONS A LA GRECQUE

- **Type de plat :** Entrée
- **Difficulté :** Facile
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 10 min
- **Temps de cuisson :** 25 min



Ingrédients pour 4 personnes

- 600 g de champignons miniature surgelés
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- une dizaine d'oignons grelots surgelés
- 1 càc rase de cassonade
- 2 càs d'huile d'olive
- 1.5 dl de vin blanc sec
- 1 filet de jus de citron
- thym, romarin, laurier
- une càc de graines de coriandre (ici en poudre...hélas)
- sel, poivre,
- une pincée de piment d'Espelette
- 1 càc de maïzena

Etapes de préparation

1. Dans une casserole, faire chauffer à feu doux le vin blanc, le concentré de tomates, l'huile, les aromates, le jus de citron, le sucre et la coriandre. Lorsque l'ensemble est bien homogène, ajouter les oignons et les champignons. Saler, poivrer, et ajouter une pointe de piment d'Espelette.
2. Porter à ébullition, laisser mijoter à feu doux une quinzaine de minutes. Rectifier l'assaisonnement.
3. Prélever la valeur de deux cuillères à soupe de sauce dans un petit bol et la mélanger avec la cuillère à café de maïzena.
4. Verser ce mélange dans les champignons, remuer, la sauce doit épaissir de façon à napper les champignons. Au besoin, remettre à feu doux quelques secondes.
5. Laisser refroidir et déguster à température ambiante.

