

Champignons à la Grecque



DIFFICULTÉ
Facile



PRÉPARATION
10 min



CUISSON
10-15 min



REPOS
0 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 400 g de champignons de Paris (frais ou en conserve)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 50 g de double concentré de tomate
- Jus de citron
- Aneth
- Poivre moulu



- Ouvrir la conserve et égoutter les champignons.
S'il s'agit de champignons entiers, les laver et les couper en rondelles.
- Faire rissoler les champignons dans l'huile d'olive.
- Ajouter le double concentré de tomate et le jus de citron.
- Assaisonner et bien mélanger.
- Cuire pendant 5 minutes.
- Stocker au réfrigérateur jusqu'au service.

Astuces !

Le double concentré de tomate peut être remplacé par de la tomate pelée concassée.

Selon vos goûts, vous pouvez rajouter de la coriandre, du thym, du laurier, du persil, un bouquet garni...

Vous pouvez également ajouter des oignons ciselés, rissolés dans l'huile d'olive ou alors des oignons grelots.

La décoration peut être réalisée avec du persil haché et des rondelles de citron.