

## CHAMPIGNONS A LA GRECQUE

Recette offerte par Danièle Siergiej – pour 6 personnes

Ingrédients :

1 bouquet garni  
500 g de champignons de Paris frais (petits de préférence)  
10 cl de vin blanc sec  
50 ml d'huile (tournesol ou pépin de raisin)  
1 citron  
1 C. à s de concentré de tomates  
10 g de coriandre ou de persil  
sel et poivre

- 1) Nettoyer les champignons (si besoin, les peler)
- 2) Faire chauffer l'huile et y jeter les champignons, ajouter le jus du citron, le vin blanc, le persil coupé, le concentré de tomate, le bouquet garni
- 3) Laisser cuire 8 min sans couvrir

Dès que c'est à température ambiante, mettre au frais.

Servir bien frais.

