CHAMPIGNONS A LA GRECQUE 47 calories

Cuisson: 25 minutes

4 personnes:

400 g de champignons de Paris

2 cs d’huile d’olive

2 cs de jus de citron

1,5 dl de vin blanc sec

1 cc de concentrer de tomates

1 bouquet garni (thym, laurier, persil)

1 cc de graines de coriandre

sel, poivre

1. Nettoyez les champignons, laissez-les entiers s’il sont petits, sinon coupez-les en morceaux réguliers.

2. Dans une casserole versez tous les ingrédients de la marinade. Ajoutez 2 dl d’eau, portez sur le feu et faites cuire 5 minutes au frémissement.

3. Ajoutez les champignons et poursuivez la cuisson à feu doux comme pendant une vingtaine de minutes. Laisser refroidir et mettez au frais avant de se