

## Champignons à la grecque

Pour 4 personnes.

500 g de champignons, 3 tomates, 4 carottes, 500 g d'oignons moyens, 1 petit bouquet garni, grains de coriandre, 1/2 verre de vin blanc sec, huile d'olive, sel, poivre.

Dorer dans un peu d'huile d'olive les carottes coupées en julienne et les oignons. Y ajouter le petit bouquet garni, quelques grains de coriandre, et laisser cuire doucement pendant 10 à 15 minutes. Laver et peler les champignons, les couper ou les laisser entiers s'ils sont petits. Les mettre dans la casserole, avec sel et poivre, puis ajouter ensuite les tomates pelées, égrainées et pressées, coupées en morceaux. Mouiller avec le vin blanc et laisser mijoter pendant 1/2 heure, en remuant. Verser 2 ou 3 c d'huile d'olive et servir chaud ou froid.  
Accompagner de riz à la créole.



Cliquez sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.