

Champignons à la grecque

Pour 4 personnes

750 g de champignons de Paris - 70 g de concentré de tomates - 25 cl de vin blanc - 15 petits oignons blancs - 15 graines de coriandre - 10 cl d'huile d'olive - le jus de 2 citrons - 1 fenouil - 1 verre d'eau - une petite boîte de concentré de tomates - 1 feuille de laurier - 1 branche de thym - sel et poivre.

Préparez la marinade : dans une casserole, versez l'eau, le vin, l'huile d'olive, la sauce tomate, le jus des citrons, les graines de coriandre, le laurier et le thym. Portez à ébullition puis laissez mijoter 10 min à couvert.

Lavez les champignons, coupez les gros en 4 et gardez les petits entiers. Coupez le fenouil en quartiers et épluchez les oignons. Versez les légumes dans la marinade bouillante et laissez cuire doucement à couvert pendant 20 min. Versez dans un saladier et mettez au réfrigérateur (une nuit si possible). Servez bien frais.

