

CHAMPIGNONS A LA GRECQUE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de Spicemadmag dans [l'espace recettes thermomix](#)

Ingrédients :

- 2 boîtes moyennes de champignons de Paris entiers
- 2 oignons
- 200 g vin blanc sec
- 20 g d'huile d'olive
- 10 g sucre en poudre
- 50 g de concentré de tomate
- 90 g de sauce tomate
- 3 c à s de jus de citron
- 150 g d'eau
- 2 feuilles de laurier
- 1 branche de thym
- 1 gousse d'ail écrasée
- sel
- poivre
- 30 graines de coriandre

Préparation :

- mettre dans le bol, les oignons épluchés et coupés en deux
- puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- racler les parois du bol à l'aide d'une spatule
- ajouter l'huile d'olive
- puis faire rissoler 3 minutes à 90°C vitesse 3 en sens inverse
- à la sonnerie, ajouter : le vin blanc, le concentré de tomate, la sauce tomate, l'eau, le sucre, le jus de citron, le laurier, le thym, l'ail écrasé, le sel et le poivre.
- puis faire mijoter 15 minutes à 100°C vitesse mijotage en sens inverse, avec le gobelet en place
- à la sonnerie, ajouter les champignons et faire mijoter 15 minutes à 100°C vitesse mijotage en sens inverse
- Laisser refroidir.
- Concasser les graines de coriandre et les ajouter à la préparation.

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.