





LES  
JARDINS  
DU  
GIESSEN



# CHAMPIGNONS



## CHAMPIGNONS À LA GRECQUE

Ingrédients :

- 300 g de petits champignons de Paris
- ½ verre d'huile d'olive
- 1 jus d'un demi-citron
- 2 gousses d'ail écrasées
- 2 c. à soupe de concentré de tomate
- 1 verre de vin blanc
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- 4 échalotes hachées finement
- Sel et poivre

Nettoyer les champignons.

Mettre tous les ingrédients dans une casserole, sauf les champignons et laisser cuire 10 minutes, si vous utilisez des champignons frais *ou 20 minutes si vous utilisez des champignons en boîte.*

Au bout de ce temps, rajoutez les champignons et faire cuire encore 10 minutes pour des champignons frais *ou faire cuire encore 5 minutes pour des champignons en boîte.*

Saupoudrez de cerfeuil haché et servir aussitôt.



## Recette



LES  
JARDINS  
DU  
GIESSEN



# CHAMPIGNONS



Recette



Recette