Champignons à la grecque

Entrée Facile

Préparation : 15 mn
Cuisson : 7 mn

Enchantez vos papilles dès l'entrée du repas avec ces champignons à la grecque réalisés à l'autocuiseur !

Ingrédients

- 700 g de champignons de paris
- 1 oignon blanc
- 50 ml de vin blanc sec
- 1 jus de citron
- 2 cs d'huile d'olive
- 100 g de concentré de tomates
- 1 l d'eau
- coriandre
- sel
- poivre

Préparation

1. Nettoyez les champignons et coupez les en gros quartiers. Hachez l'oignon.
2. Faites chauffer l'huile d'olive dans la cuve de Nutricook et faites suer l'oignon haché sans coloration.
3. Versez le vin blanc, l'eau, le jus de citron et ajoutez le concentré de tomates, la coriandre et les champignons. Assaisonnez et fermez Nutricook.
4. Laissez cuire sur le programme "Légumes" pendant 3 minutes en phase 1 et 4 minutes en phase 2.
5. A la fin de la cuisson douce, ouvrez Nutricook et servez vos chmapignons à la grecque tièdes ou froids.

Proposé par
SEB

Le spécialiste du petit électroménager : friteuse, autocuiseur, yaourtière, robot, cocotte-minute...

Découvrez tous les produits Seb

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode