

## Champignons à la grecque



Entrée **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 30 mn

**Cuisson** : 27 mn

*Une entrée classique et simple à réaliser qui ravira les amateurs de champignons.*

### Ingrédients

- 750 g de champignons de paris
- 1 botte d'oignons blancs nouveaux
- 2 tomates
- 1 branche de céleri
- 1 citron jaune
- 1 zeste d'orange
- 15 cl de muscadet
- huile d'olive
- 1 bouquet garni - thym, persil et laurier
- coriandre en grains
- 1 cs de basilic concassé
- 1 cs de coriandre fraîche hachée
- 2 gousses d'ail
- sel et poivre du moulin

### Préparation

- 1 Préparez tous les ingrédients.
- 2 Faites bouillir une casserole d'eau froide et trempez-y les tomates quelques instants. Mondez et épépinez-les, puis détaillez-les en gros dés.
- 3 Lavez les champignons de Paris, coupez-les en morceaux (s'ils sont petits, gardez-les entiers) et arrosez-les d'un jus de citron. Réservez.
- 4 Dans un faitout, chauffez deux cuillères à soupe d'huile d'olive et mettez-y à glacer les oignons. Ajoutez ensuite le céleri coupé en petits dés, l'ail haché, le vin blanc, le bouquet garni et le zeste d'orange. Laissez bouillir pendant 3 minutes environ.
- 5 Ajoutez les champignons émincés avec le jus de citron, 2 bonnes cuillères à soupe de coriandre en grains, le sel et le poivre. Laissez mijoter 12 minutes environ à couvert. Arrêtez le feu, laissez refroidir, puis rectifiez l'assaisonnement.
- 6 Hachez les feuilles de basilic et de coriandre. Ajoutez-les aux champignons, remuez et entreposez au froid.
- 7 Agrémentez d'un trait d'huile d'olive et de zestes de citrons confits au moment du service.

Proposé par

**Hébergeurs en Vendée**

▫ Retrouvez Martine et Bernard Dauphin sur leur [blog "Hébergeurs en Vendée"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

