

## Champignons à la grecque



Entrée **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 15 mn

*Les champignons sont consommés depuis la nuit des temps et constituent un excellent accompagnement pour vos plats ! Mais avez-vous pensé à les préparer en une délicieuse entrée bien rafraîchissante ?*

### Ingrédients

- 1 kg de champignons de paris
- 2 oignons
- 2 citrons
- 1 bouquet garni
- 1 dl d'huile d'olive
- 1 dl de vin blanc
- sel
- 5 épices baies

### Préparation

- 1 Pelez et lavez rapidement vos champignons. Égouttez-les bien et coupez-les en lamelles. Étalez les champignons sur votre plaque de four et mettez-la au réfrigérateur le temps de préparer la suite de la recette.
- 2 Préparez votre bouquet garni avec une branche de thym, une branche de sauge et une feuille de laurier. Pressez le jus de deux citrons et réservez. Pelez, lavez et hachez finement les oignons.
- 3 Faites revenir les oignons dans une sauteuse avec l'huile d'olive pendant 5 minutes.
- 4 Ajoutez, alors, les champignons, le vin blanc, le jus des citrons et le bouquet garni. Salez et donnez un coup de moulin d'épices des 5 baies. Remuez soigneusement. Faites cuire cette préparation à feu vif pendant 10 minutes.
- 5 Laissez-les refroidir avant de les mettre au réfrigérateur! Ils se dégustent bien frais ! Bon appétit !

Proposé par



**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

