

# La Marmite de Claude

## CHAMPIGNONS A LA GRECQUE

### **INGREDIENTS** (pour 4 personnes)

*300 g de champignons de Paris  
10 cl de vin blanc sec  
10 cl d'eau  
1 c à s de coriandre en grains  
1 branche de thym et de laurier  
2 sucres  
70 g de concentré de tomates  
1/2 oignon  
2 c à s d'huile d'olive*

### **RECETTE**

*Faire revenir dans une casserole l'oignon émincé, l'huile, la coriandre, le thym, le laurier pendant quelques minutes, sans coloration.  
Ajouter le vin blanc, l'eau, attendre l'ébullition, ajouter le concentré de tomates et le sucre.  
Faire réduire à feu doux 15 à 20 mn, ajouter les champignons 5 mn avant la fin de la cuisson.  
Laisser refroidir et servir bien frais.*