

Salade de champignons à la grecque

Bonjour à toutes et tous

Je crois qu'on a tous vu dans le commerce ou dans les buffets ces salades de [champignons](#) cuits marinés en sauce tomate, dits « *champignons à la grecque* ». C'est un incontournable, souvent apprécié, et particulièrement apprécié par mon mari. Alors, j'ai bien vite cherché à apprendre la recette pour en réaliser version maison. Mais savez vous qu'en fait, il y a une erreur dans le nom de la recette ? En effet :

- Des légumes à la grecque correspondent à des légumes légèrement cuits servis dans une sauce vin blanc et citron.
- Dès que l'on ajoute de la tomate, on change de pays et se retrouve en Hongrie. ☐

La recette (des champignons en sauce de tomate en tant que tel est très simple : On prépare une sauce vin blanc et concentré de tomate, on laisse les champignons mijoter dedans puis on les laisse refroidir. Cela se peut se préparer en grande quantité et être conservé quelques jours au réfrigérateur. Le résultat a été à la hauteur des espérances : mes proches se sont régalés, en entrée comme en simple accompagnement d'une viande grillée.

Je voulais proposer idée, car cela permet clairement de changer des classiques. J'espère que cela vous plaira. Bonne journée !



- CHAMPIGNONS
À LA GRECQUE -

Recette : Champignons à la grecque

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 500 g de champignons de paris (idéalement des petits)
- 1 petit oignon
- 1 carotte
- 2 échalotes
- 1 verre de vin blanc
- jus d'un demi citron (voire 1 citron)
- 2 à 3 cuillérées à café de concentré de tomate
- 1 cuillérée à café de sucre
- 1 feuille de laurier
- 1 à 2 branches de thym
- huile d'olive
- sel et poivre

Réalisation

- Épluchez oignons et échalotes. Lavez tous les légumes.
- Hachez finement échalote et carotte. Émincez les champignons s'ils sont gros ou Coupez en deux ou quatre s'ils sont petits
- Faites chauffer 1 cas d'huile dans une casserole à feu vif, puis une fois celle-ci chaude, jetez-y carottes, oignon et échalotes. Laissez revenir 1 petite minute (sans cramer)
- Lorsque les échalotes et oignon sont translucides, ajoutez le vin blanc. Ajouter également la feuille de laurier, le thym, et le concentré de tomate (un peu dilué dans l'eau si nécessaire), le sucre et le jus de citron. Mélangez un coup.
- Porter le tout à ébullition pendant 2 minutes environ pour faire évaporer l'alcool du vin blanc.
- Ajoutez les champignons. Laissez à ébullition 1 minutes et baisser à feu doux (frémissement)
- Oubliez la casserole sur le feu un petit quart d'heure sans couvrir (pour que l'eau des champignons s'évapore)
- Une fois les champignons cuits, salez, poivrez, rectifiez le dosage de citron et concentré de tomate à convenance. bien laisser refroidir et mettre au réfrigérateur jusqu'au service.

Servez ces champignons à la grecque froids ou à température ambiante.

Astuces :

- Si vous trouvez des petits champignons de paris, vous pouvez les laisser entier. Privilégiez les champignons de paris Bruns si vous en trouvez.

