



## Champignons ou fenouil ou choux-fleurs) à la grecque



### Ingrédients

- Pour 4 personnes :
- 600 g de champignons de Paris (ou fenouil ou choux fleurs)
- 1 verre de vin blanc
- le jus d'1 citron
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 1 petit bouquet de persil
- quelques grains de coriandre
- sel, poivre.



### Préparation

- Lavez, épluchez et coupez en 4 les champignons (ou le fenouil en petits morceaux, ou de choux-fleurs en petits bouquets).
- Dans une casserole, mettre le concentré de tomates, le vin blanc, le laurier, le thym et le persil.
- Arroser avec le jus de citron.
- Faire cuire à feu doux pendant 20 mn.
- Verser dans un plat creux.
- Laisser refroidir.

