



## Sauce tomate aux champignons



### Ingrédients

- Pour 4 personnes  
Equivalence : négligeable
- 8 tomates lavées coupées en quartiers, pelées et épépinées (ou tomates pelées en conserve)
- 1 oignon finement haché
- le jus d'1/2 citron
- 100g de champignons de Paris nettoyés et émincés
- Origan en poudre
- Sel, poivre



### Préparation

- Disposer les champignons émincés dans une assiette et y verser le jus de citron pour éviter qu'ils ne noircissent.
- Faire cuire à feu doux l'oignon finement haché et les tomates dans une cocotte à revêtement anti-adhésif.
- Laisser mijoter jusqu'à ce que les tomates soient en purée. Puis ajouter les champignons émincés et citronnés.
- Saler, poivrer et saupoudrer d'origan.
- Laisser cuire encore 10 minutes.
- Servir bien chaud.
- **Accompagne :**

Viande : toutes, en grillades, en rôti

Féculents : pâtes, riz, semoule de couscous, blé, boulghour...

Légumes : courgettes, haricots verts, haricots beurre, choux-fleurs, salsifis...

