

Légumes à la grecque

Des petits légumes à la grecque tout sympa : champignons bien entendu, mais aussi carottes, artichauts ou encore courgette. Entrée fraîche et très agréable

Portions :

Préparation : 1h

Cuisson : 20 à 30 minutes

Refroidissement : 12h



1.5kg champignons de Paris
1dl d'huile d'olive
100g d'oignon (1 oignon)
2dl de Vin blanc sec de cuisine
1.5 dl de jus de citron
1 petite poignée de coriandre en grains
1 petite poignée de graines de fenouil ou
1 baton
Thym
Laurier
1 branche de céleri... branche
Sel et Poivre en grains
Si l'on souhaite : carottes, fonds
d'artichauts, courgettes etc.

laver les champignons, retirer les pieds, les couper en 2 ou 4 en fonction de leur taille

Mettre dans une mousseline (dans une compresse ou un sachet à thé) le poivre en grains, le thym, le fenouil et les 3/4 des graines de coriandre. le dernier 1/4 de la coriandre sera mis directement dans la casserole pour la retrouver dans le plat.

Dans une casserole mettre huile, oignon ciselé, les aromates.

Faire bouillir

rajouter les champignons et le jus de citron

Faire cuire à petite ébullition pendant 20 minutes

Si l'on veut faire d'autres légumes, retirer les champignons avec une écumoire puis faire cuire les carottes découpées en petits batonnets, les artichauts coupés en cubes et les courgettes non épluchées taillées en petits batonnets (attention pour les courgettes la cuisson est moins longue)

répartir ensuite le jus de cuisson sur chaque plat de légumes à la grecque.

Si l'on est fainéant ou pressé, on peut commencer par faire cuire les carottes qui mettent un peu plus de temps, puis jeter tous les autres légumes dans la casserole.

Laisser refroidir au réfrigérateur une douzaine d'heures.

Mes notes

Recette très agréable. Fait belle impression sur un buffet. On peut également faire des petits oignons... C'est long à éplucher !

dans ce cas on rajoute dans le jus de cuisson 1 cuillère à café de concentré de tomates et des raisins secs (délicieux) On peut encore faire des petits bouquets de choux-fleur.