

RECETTE

Pleurotes à la tomate

Pour 4 personnes:

500 g de pleurotes

3 oignons

4 c. à soupe d'huile

Une demi-tasse de bouillon (eau et cube)
ou alors du vin blanc sec

2 feuilles de laurier, sel, poivre.

1 citron

Nettoyez les pleurotes en coupant la partie inférieure et en les rinçant rapidement à l'eau courante. Séchez-les.

Emincez-les.

Pelez et hachez les oignons, faites les fondre à l'huile, ajoutez les tomates passées à la moulinette, le bouillon ou le vin, le laurier et le jus de citron.

Joignez les champignons émincés, couvrez et laissez cuire une dizaine de minutes à feu vif.

Retirez alors le couvercle, baissez le feu et laissez mijoter pendant 45 minutes à feu doux.

Servez avec des œufs brouillés.

