

Champignons à la Grecque

500 gr de champignons frais coupés ou en boîte (moi j'ai pris moitié frais moitié surgelé)
2 gros oignons émincés finement
1/2 c à soupe d'huile d'olive
2 CC d'ail granule surgelé
30 cl de coulis de tomates
2 CS de concentré de tomate
3 CC de paprika
5 gouttes sauce piquante chinoise
quelques feuille de coriandre ciselée
sel et poivre noir



Dans 1 poêle, dorer les champignons dans un peu d'huile .Ajouter les oignons et l'ail émincés, laisser suer environ 5' a feu presque fort. Surveiller tout en mélangeant. Ajouter tout le reste des ingrédients : coulis et le concentré de tomates, les épices, sel

Laisser mijoter a feu doux environ 30 min.Au dernier moment ajouter le pivre et quelques feuilles de coriandre émincer