

Champignons à la grecque

Pour 4 personnes: 500 g de champignons de Paris; 24 petits oignons perlés (ou 1 petit bocal d'oignons au vinaigre); 1 dl d'huile d'olive; 1 dl de vin blanc; 1 cuillerée à soupe de purée de tomate; 1 feuille de laurier; quelques grains de poivre; 1 pincée de sel.

Cuire les petits champignons entiers ou les plus grands coupés en quatre et les oignons perlés pelés avec les autres ingrédients pendant 15-20 minutes. Rectifier l'assaisonnement, laisser refroidir et servir froid avec des pommes de terre en robe des champs, du bouilli ou des plats froids.