



Pleurotes à la tomate

INGRÉDIENTS

- 500 g de pleurotes
- 3 oignons
- 4 cuillère à soupe d'huile
- 4 tomates
- 1/2 tasses de bouillon de légume ou de vin blanc sec
- 2 feuilles de laurier
- sel et poivre
- 1 citron

PRÉPARATION

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

2Hachez les oignons et faites les fondre à l'huile. Ajoutez les tomates passées à la moulinette, le bouillon ou le vin, le laurier, l'assaisonnement et le jus de citron. Joignez les champignons émincés, couvrez et laissez cuire une dizaine de minutes a feu vif.

Pour finir

Retirez le couvercle, baissez le feu et laissez mijoter pendant 45 minute à feu très doux.

Temps de préparation : 15mn

Temps de cuisson : 1H

Temps total : 1H15mn