



PLEUROTÉS
A LA TOMATE

Ingrédients :
pour 4 personnes

1 citron
3 oignons
4 tomates
500 g de pleurotes
2 feuilles de laurier
1 ½ tasse de bouillon
de légumes ou de vin blanc
sel, poivre

- Nettoyez les pleurotes en coupant la partie inférieure et en les rinçant rapidement à l'eau courante. Séchez-les et émincez-les.
- Hachez 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.
- Ajoutez les champignons émincés, couvrez et laissez cuire 45 mn à feu très doux.
- Cette recette accompagnera aussi bien vos pâtes, riz ou risotto que des blancs de volaille juste poêlés.

Retrouvez toutes les recettes à base de pleurotes sur :