

# Champignons à la grecque

Pour 4 personnes :

- 750g de petits champignons de Paris
- 15 petits oignons blancs
- 25cl de vin blanc
- 10cl d'huile
- 1 pte bte de concentré de tomates
- 1 feuille de laurier
- Sel, poivre



Mettre les champignons coupés en quartiers (ou entier s'ils sont petits dans une casserole, avec les petits oignons épluchés, le vin blanc, l'huile, le concentré de tomates, la feuille de laurier, le poivre et sel.

Faire cuire 20mn, enlever la feuille de laurier et servir froid.