



Pleurotes à la sauce tomate

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 25 minutes

Ingrédients (pour un pot de 500g) : 400g de pleurotes, 25g de concentré de tomates, 1 petit oignon, 1 cuillère à soupe de vinaigre (balsamique ou de riz), 1 petit verre de bouillon de légumes, 1 demi-tasse de coriandre ciselée, 1 pincée de sucre (si nécessaire), sel, poivre

Préparation : Cuire l'oignon émincé dans un peu d'huile.

Ajouter le concentré de tomates et cuire 3 minutes.

Nettoyer si nécessaire les pleurotes, les couper en lanières puis les incorporer à la préparation.

Mouiller à hauteur avec le bouillon et cuire 10 mn à feu vif.

Ajouter la coriandre et cuire 10 minutes.

En fin de cuisson, ajouter le vinaigre puis suivant vos envies : piment d'Espelette, gingembre ou toute autre épice.

Bon appétit !