**Champignons à la grecque**

**champignons
oignons
ail
huile d'olive
vin blanc
coriandre
laurier
thym
citron
vinaigre de vin blanc
passata
sucre
sel et poivre**

Emincez quelques oignons. Coupez les champignons en tranches. Hachez quelques gousses d'ail.

Faites frire les tranches de champignons dans un peu d'huile d'olive. Assaisonnez-les avec du thym séché et du poivre. Dans une autre poêle profonde, faites revenir les oignons dans quelques cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajoutez l'ail lorsqu'ils commencent à devenir vitreux et faites-les cuire pendant encore deux minutes environ.

Ajoutez les champignons aux oignons. Versez un demi-litre de vin blanc et la même quantité de passata. Mettez 2 feuilles de laurier dans la poêle. Assaisonnez selon votre goût avec le jus d'un demi-citron, quelques cuillères à soupe de sucre, un trait de vinaigre de vin blanc, de la coriandre en poudre, du poivre et du sel.

Laissez mijoter pendant 20 minutes dans la casserole, sans couvercle. Vous pouvez choisir de lier la préparation avec un peu de fécule de maïs dissoute dans l'eau, mais ce n'est pas obligatoire. Laissez refroidir complètement avant de l'utiliser comme tartinade ou de le servir comme accompagnement de viande ou de volaille. Conservez dans des bocaux stérilisants fermés.