

Champignons à l'Aik



Cette recette se prépare la veille

Ingrédients

500 g de champignons de paris, 3 oignons, 1 verre d'huile, ½ verre de vinaigre de vin, 2 petites boîtes de concentré de tomates, une forte pincée de poivre ou du piment, 1 cuillère à café de sel

Préparation

A préparer la veille

Préparation 10 min cuisson 10 min

Faire revenir les oignons dans l'huile, après les avoir coupés en rondelles

Ajouter le vinaigre, le concentré de tomates, les champignons émincés, 1 feuille de laurier, une pointe de piment ou poivre. Laisser bouillir 5 mn

Laisser refroidir à couvert.

Servir très frais