

RECETTE DU LIVRE DE CUISINE «HITL. VEGETARISCH NACH LUST UND LAUNE»

Schweizer Pilze
Champignons Suisses
Funghi Svizzeri

Ragoût de champignons au marsala

Shii-take PILZE · Eryngii PILZE · Pleurotus PILZE

4 portions

400 g	DIVERS CHAMPIGNONS: SHIITAKE, PLEUROTES, PLEUROTES DU PANICAUT
1 cs	BEURRE
1	PETIT OIGNON HACHÉ FINEMENT
1	GOUSSE D'AIL PRESSÉE
1 cc	PURÉE DE TOMATES
1–2 cc	FARINE
1 dl	VIN ROUGE
1 dl	MARSALA
2 dl	BOUILLON DE LEGUMES
	SEL, POIVRE

- nettoyer les champignons avec un pinceau ou une serviette. Si possible, ne pas les laver, parce qu'ils s'imbiberaient très vite d'eau et perdraient leur arôme. Couper les gros champignons en deux ou en quatre et laisser les petits entiers.

- chauffer le beurre et faire blondir les oignons et l'ail. Ajouter la purée de tomates. Augmenter la chaleur et ajouter peu à peu tous les champignons et la farine. Bien mélanger pour éviter que les ingrédients ne s'attachent au fond; cuire jusqu'à obtenir une belle couleur.

- mouiller avec le vin et le marsala, réduire brièvement et ajouter le bouillon.
- cuire à feu doux pendant 10 minutes environ. Saler et poivrer. Diluer avec un peu d'eau si la sauce est trop épaisse.

Suisse. Naturellement. BIOSUISSE