



Champignon A l'Huile d'Olive

Zeytinyağlı Mantar



½ kg. champignon
25-30 échalotes
2 gousses d'ail
3 morceaux de poivron vert
2 tomates
1 cuillère à soupe de vinaigre
8 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de sucre
1 cuillère à café de sel
8-10 brins de persil

- # Mettez dans une casserole, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive. Quand l'huile chauffe, rajoutez les échalotes puis laissez cuire.
- # Rajoutez les piments, puis des ails haché finement. Laissez cuire jusqu'à que la couleur des piments changent.
- # Puis rajoutez les champignons, du vinaigre, du sucre et des tomates. Laissez cuire fermé à moyenne température pendant 10 minutes.
- # Rajoutez du sel, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive et du vinaigre. Laissez cuire encore 2-3 minutes.
- # Saupoudrez du persil haché lors du service froid ou tiède.

N-B; En raison du liquide que contient les champignons, il n' y a pas besoin de rajouter d'eau supplémentaire.