



**approximité.fr**

Manger local en Pays de la Loire

## Champignons en nage de Muscadet

difficulté : ● / prix : €€ / temps de préparation : ⌚

### Ingrédients

---

*Pour 4 personnes*

350 grammes, de petits champignons aux choix,  
8 oignons grelots,  
1 petit bulbe de fenouil,  
1/2 citron non traité,  
2 gousses d'ail,  
1 feuille de laurier,

10 grains de coriandre,  
20 cl de muscadet,  
1 cuillère à café de concentré de tomate,  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive,  
Gros sel,  
Poivre noir en grains au moulin.

### Progression

---

Coupez le fenouil en petits dés.

Réservez les sommités vertes.

Enlevez le bout des pieds des champignons.

Arrosez les têtes de champignons entiers s'ils sont petits ou coupés en deux d'un filet de jus de citron dont vous aurez réservé le zeste.

Prenez une casserole.

Portez à ébullition le muscadet avec 10 cl d'eau, le zeste, le laurier, la coriandre, l'ail pelé, du poivre, du sel, le concentré de tomates.

Ajoutez les oignons, les dés de fenouil, et après 5 minutes d'ébullition, les champignons.

Prolongez la cuisson 5 minutes.

Égouttez les légumes et mettez-les dans un plat creux ou un saladier.

Faites réduire le jus de cuisson de moitié sur feu vif.

Ajoutez l'huile.

Versez le tout dans le saladier.

Laissez mariner 1 heure au frais.

Décorez de sommités de fenouil.

Servez pour accompagner viande ou poisson

**Bon appétit !**

**[Plus de recettes locales sur approximité.fr](http://approximité.fr)**