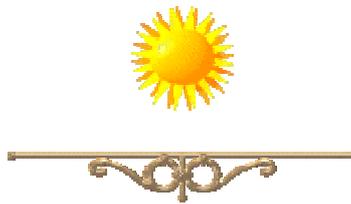


Fiche recette 26

Fricassée de Champignons aux Raisins.

(Plat végétarien). Préparation : 40 minutes - Cuisson : 40 minutes.



Ingrédients pour 4 personnes.

300 g de petites pommes de terre, 3 oignons blancs, 200 g de petits champignons de Paris, 1 branche de céleri, 4 c à soupe de raisins secs, 1 c à café de graines de coriandre, sel, poivre, 2 brins de thym, 5 c à soupe d'huile d'olive.

Préparation et cuisson.

Pelez les pommes de terre, essuyez-les, mettez-les à dorer dans une poêle avec l'huile d'olive. Épluchez les oignons et émincez-les, ajoutez-les dans la poêle ainsi que le céleri coupé en tronçons. Coupez la base du pied terreux des champignons, lavez-les très rapidement sous l'eau froide pour qu'ils ne se gorgent pas d'eau, puis ajoutez-les aux autres légumes. Faites blanchir les raisins pendant 5 minutes dans de l'eau bouillante, égouttez-les, mettez-les dans la poêle puis parsemez de coriandre et de thym, salez, poivrez et laissez mijoter en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Servez aussitôt en accompagnement d'une volaille grillée ou en plat unique avec une salade. Vous pouvez remplacer les pommes de terre par des pâtes que vous aurez fait cuire avant de les mêler aux autres ingrédients.