 **Légumes à la grecque**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands :**

**Base commune :   
- 150 g d'oignons - 100 ml d'huile d'olive - 100 ml de vin blanc - 125 ml de jus de citron  
- 1 bouquet garni - grains de coriandre - sel & poivre du moulin  
Garniture :  
-1,2 kg de champignons de Paris  
ou  
- 600 g de petits oignons épluchés - 100 g de raisins secs - 1 càs de concentré de tomate  
- 150 ml d'eau**

**La base commune :**  
Faire suer sans coloration les oignons finement ciselés dans l'huile chaude.  
Ajouter les légumes à cuire (soit les champignons, soit les oignons), le vin blanc, le jus de citron, le bouquet garni, la coriandre, sel & poivre.  
Le temps de cuisson variera suivant les légumes.  
Retirer les légumes lorsqu'ils sont légèrement croquants et faire réduire le jus de cuisson si nécessaire.

**Les champignons**Les couper en quartiers si nécessaire. Les laisser cuire environ 10 minutes à feu vif.  
Débarrasser les champignons dans un plat.  
Laisser réduire le jus jusqu'à ce qu'il nappe la cuillère et le verser sur les champignons.  
Servir bien frais.

**Les oignons**  
Rincer les raisins secs à l'eau chaude et les égoutter soigneusement.  
Mettre à cuire les oignons entiers dans la base.  
Ajouter aux ingrédients de base, les raisins secs, le concentré de tomate et l'eau.  
Laisser cuire à feu doux 20 à 30 minutes suivant la qualité des oignons.  
Faire réduire le jus de cuisson si nécessaire et laisser refroidir.  
Servir bien frais