 **Fricassée de champignons**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/11/Fricass%C3%A9e-de-champignons-DSCN0554_30092.jpg) Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 500 g de petits champignons de Paris**  
**- 1 gros oignon**  
**- 1 càs de concentré de tomate**  
**- 1 gousse d'ail**  
**- 50 ml de vin blanc (facultatif)**  
**- 1 boîte de tomates concassées (400 g)**  
**- 1 bouquet garni**  
**- 2 càs de persil haché**  
**- sel (**[**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)**) et poivre du moulin**  
**- huile d'olive**

Au travail :  
Nettoyer les champignons et les couper en deux s'ils sont trop gros.  
Peler et émincer finement l'oignon et l'ail.  
Faire sauter les champignons à feu vif dans un filet d'huile jusqu'à ce que l'eau de végétation soit évaporée.  
Réserver.  
Dans la même sauteuse, faire légèrement dorer les oignons.  
Ajouter le concentré de tomate et l'ail, remuer pendant quelques secondes.  
Mouiller avec le vin blanc, ajouter les dés de tomates et le bouquet garni.  
Saler ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi) et poivrer.  
Laisser mijoter pendant 10 minutes.  
Ajouter les champignons et continuer la cuisson pendant une quinzaine de minutes.  
Au moment de servir, retirer le bouquet garni, ajouter le persil et laisser mijoter encore une minute.  
Vous pouvez accompagner de riz blanc saupoudré de parmesan.

Pour ma part, j'ai présenté la fricassée en compagnie  
d'une grillade de porc et d'un [**gratin de chips.**](http://croquantfondantgourmand.com/chips-en-gratin-2/)