

# zeste

## Sauce aux tomates fraîches, aux champignons et au vin blanc

par ZESTE

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **35 min**

Préparation **15 min**

Cuisson **20 min**



### Préparation

1. Dans une poêle, faire revenir l'échalote avec de l'huile d'olive, ajouter les lardons, puis cuire 2 à 3 min. Ajouter les champignons et laisser revenir en 2 min.
2. Ajouter le vin blanc puis les tomates, assaisonner et laisser cuire 5 min à couvert.
3. Ajouter le concentré de tomate, puis laisser mijoter 5 min supplémentaire.

PUBLICITÉ

### Ingrédients

1 échalote française, hachée finement

15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive

125 ml (1/2 tasse) de lardons en petits cubes

165 ml (2/3 tasse) de champignons de Paris, en lamelles

125 ml (1/2 tasse) de vin blanc

375 ml (1 1/2 tasses) de tomates en dés, blanchies et pelées

15 ml (1 c. à soupe) de concentré de tomate

3 ml (1/2 c. à thé) d'herbes de Provence

PUBLICITÉ

### Nutrition

-  Sans sésame  Sans moutarde  Sans gluten
-  Sans fruits de mer  Sans lactose  Sans arachides
-  Sans noix  Sans oeufs  Sans poisson  Sans soya