

Uwe Buschhaus  
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318  
Fax. 49(0)2302 962184

www.speisepilze.eu  
info@speisepilze.eu

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

## RECETTE: CHAMPIGNONS - Soupe au lait

### Ingrédients

Pour 4 personnes :

Reste de blanc de volaille (poule, poulet ou autres)  
250 g de champignons de paris  
1 litre de lait  
1 verre à liqueur de Calvados  
1 jaune d'œuf  
jus d'un demi citron  
50 g de beurre salé  
50 g de crème fraîche  
1 cuillère à soupe de farine  
1 cuillère à soupe de persil plat haché  
sel, poivre, noix de muscade

En principe, les recettes de cuisine ne bénéficient pas de droits d'auteurs car elles ne sont pas considérées comme une "œuvre" et ainsi ne satisfont pas à ce critère :

In Cooperation with: [www.recipe-land.org](http://www.recipe-land.org) – [www.recipe-book.org](http://www.recipe-book.org)

1. en règle générale, il ne s'agit pas d'une œuvre linguistique devant être protégée 2. elles ne font pas l'objet d'une création intellectuelle personnelle (à part un certain niveau de mise en forme)  
Bien évidemment, il peut y avoir des exceptions à la règle. Par exemple, cette règle doit être vérifiée au cas par cas pour ce qui concerne les recettes ayant une certaine forme littéraire / artistique.  
La jurisprudence octroie des droits d'auteurs à titre exceptionnel aux règles de cuisine dont la rédaction linguistique demande un certain degré de création individuelle quant à la mise en forme et à la structure du texte. (Source : OLG Hamburg, U.v. 17.7.80, Schulze OLGZ 229, S.7 – sur la reprise partielle d'une recette) Les recettes de cuisine qui se trouvent sur cette page sont issues de diverses sources (par ex. livres, magazines, Internet, prospectus, documents personnels etc.) Nous avons testé toutes les recettes et modifié les textes en fonction. Les images et les graphiques des recettes ont été photographiés par nos soins. Les autres textes, photos et graphiques sont tirés en partie de livres, de magazines, de l'Internet et de prospectus (sur autorisation bien-sûr). Si toutefois par mégarde, la publication de certains documents, recettes, images, contenus ou textes portait atteinte à vos droits d'auteur, nous vous prions de bien vouloir nous le communiquer. Nous supprimerons immédiatement les contenus concernés de notre page web.

This free Mushrooms Recipe Service is provided by - MUSHROOM WHOLESALE - UWE BUSCHHAUS - IMPORT - EXPORT - GOOD MUSHROOMS - GOOD LIFE - feel free to download this recipe for free.

Uwe Buschhaus  
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318  
Fax. 49(0)2302 962184

[www.speisepilze.eu](http://www.speisepilze.eu)  
[info@speisepilze.eu](mailto:info@speisepilze.eu)

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

## Préparation

Macération de la volaille

Hacher finement la volaille

Laisser macérer le blanc de volaille haché avec le calvados et le stocker au frais jusqu'à l'utilisation

Préparation du lait

Faire fondre la moitié du beurre dans une casserole

Ajouter la farine en mélangeant et ajouter tout le lait froid en une seule fois

Mélanger et délayer au fouet jusqu'à l'épaississement du mélange

Saler, poivré, assaisonner de muscade

Retirer du feu une fois que le mélange est épais

Préparation des champignons

Brosser les champignons et les couper en lamelles

Faire fondre le reste du beurre dans une casserole

Ajouter les champignons et laisser suer

Ajouter le jus de citron, le persil haché

Saler et poivrer

Couvrir le tout et laisser cuire doucement pendant 10 minutes.

Préparation de la soupe

Remettre le mélange au lait sur le feu et ajouter les champignons avec leur jus ainsi que le blanc de volaille macéré au calvados

Porter le tout à ébullition légère et donner 2 ou 3 coup de gros bouillon

Séparément, mélanger la crème fraîche et le jaune d'œuf

Ajouter le mélange crème/jaune d'œuf à la soupe au lait bouillante

Mélanger quelques secondes et retirer du feu

Servir la soupe bien chaude.

En principe, les recettes de cuisine ne bénéficient pas de droits d'auteurs car elles ne sont pas considérées comme une "œuvre" et ainsi ne satisfont pas à ce critère :

In Cooperation with: [www.recipe-tumblr.org](http://www.recipe-tumblr.org) – [www.recipe-book.org](http://www.recipe-book.org)

1. en règle générale, il ne s'agit pas d'une œuvre linguistique devant être protégée 2. elles ne font pas l'objet d'une création intellectuelle personnelle (à part un certain niveau de mise en forme) Bien évidemment, il peut y avoir des exceptions à la règle. Par exemple, cette règle doit être vérifiée au cas par cas en ce qui concerne les recettes ayant une certaine forme littéraire / artistique. La jurisprudence a octroyé des droits d'auteurs à titre exceptionnel aux règles de cuisine dont la rédaction linguistique demande un certain degré de création individuelle quant à la mise en forme et à la structure du texte. (Source : OLG Hamburg, U.v. 17.7.80, Schulze OLGZ 229, S.7 – sur la reprise partielle d'une recette) Les recettes de cuisine qui se trouvent sur cette page sont issues de diverses sources (par ex. livres, magazines, Internet, prospectus, documents personnels etc.) Nous avons testé toutes les recettes et modifié les textes en fonction. Les images et les graphiques des recettes ont été photographiés par nos soins. Les autres textes, photos et graphiques sont tirés en partie de livres, de magazines, de l'Internet et de prospectus (sur autorisation bien-sûr). Si toutefois par mégarde, la publication de certains documents, recettes, images, contenus ou textes portait atteinte à vos droits d'auteur, nous vous prions de bien vouloir nous le communiquer. Nous supprimerons immédiatement les contenus concernés de notre page web.

This free Mushrooms Recipe Service is provided by – MUSHROOM WHOLESALE - UWE BUSCHHAUS – IMPORT – EXPORT – GOOD MUSHROOMS – GOOD LIFE – feel free to download this recipe for free.