

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 - Champignons farcis au fromage de chèvre au miel et fines herbes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

12 gros champignons (gros champignons de Paris ou des champignons de souche)
200 g de fromage de chèvre frais
4 cl de crème
2 brins de romarin
2 brins de thym
6 cuillères à café de miel d'acacia
Jus de citron
Sel, poivre

Préparation

Effeuilier les brins de romarins et de thym et hacher le tout finement
Nettoyer et brosser vos champignons
Séparer les têtes des champignons de leurs queues.
verser un peu de jus de citron sur les têtes des champignons pour éviter qu'elles ne noircissent.
Hacher finement les queues
Déposer le fromage de chèvre dans un saladier et l'écraser à la fourchette
Ajouter la crème pour rendre le fromage plus facile à mélanger
Ajouter les queues de champignons hachées
Saler et poivrer le mélange
Déposer un peu de miel dans le fond des têtes de champignons
Recouvrir avec la farce au fromage de chèvre et champignon. Vous pouvez farcir les têtes de champignon au moyen d'une poche à douille de pâtissier de manière à obtenir un résultat plus esthétique.
Napper la farce avec une nouvelle couche de miel.
Saupoudrer avec le thym et le romarin haché.
Disposer les têtes de champignons farcies dans un plat pouvant aller au four et laisser couler un filet d'huile d'olive sur chaque tête.
Faire cuire pendant 50 minutes dans un four préchauffé à 150°

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-book.org - 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 portant 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.