

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 - Fricassée de petits-gris au chou-fleur et girolles

Ingrédients

Pour 4 personnes :

1 chou fleur
400 gr de girolles fraîches
2 cuillères à soupe de tartufata
16 petits-gris cuits
20 cl de lait entier
½ échalote
50 gr de beurre doux
Fleur de sel
Sel
Poivre noir du moulin

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 le critère :

In Cooperation with: www.rezeptbank.org – www.recipebank.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.

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

Préparation

Rincer les petits-gris et réserver.

Détailler le chou-fleur en petits bouquets, les laver puis les blanchir pendant 2 minutes dans une casserole d'eau bouillante légèrement salée.

Nettoyer sous l'eau froide les girolles et les réserver entières.

Eplucher l'échalote et l'émincer finement.

Dans une poêle, faites fondre le beurre et y faire suer l'échalote hachée. Monter le feu et poêler à feu vif les girolles.

Ajouter ensuite les bouquets de chou-fleur et les petits-gris. Faire cuire 10 minutes à feu moyen et bien mélanger régulièrement.

Pendant ce temps, dans une petite casserole, faites tiédir à feu très doux le lait mélangé à la tartufata en remuant régulièrement. Retirer du feu et passer au mixeur l'émulsion obtenue et la réserver sur feu très doux.

Ajuster l'assaisonnement avec sel et poivre selon vos préférences.

Présentation :

Disposer dans chaque assiette creuse préchauffée 2 à 3 cuillères à soupe du mélange poêlé girolles-chou-fleur-petits-gris. Arroser avec l'émulsion à la tartufata et saupoudrer le tout d'une pincée de fleur de sel juste avant de servir.

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-launch.org – www.recipe-books.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.