

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 - Cocotte de poulet à la bière Chimay bleue

Ingrédients

Pour 4 personnes:

1 gros poulet fermier
75 cl de bière Chimay bleue
250 g de champignons de Paris
250 g de poitrine de porc fumée ou de la ventrèche
2 gros oignons
15 oignons grelots
2 gousses d'ail
2 grosses carottes
1 branche de céleri
50 g de beurre
4 clous de girofle
½ cuillère à café de cannelle en poudre
Sel, poivre
1 branche de thym
2 feuilles de laurier

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-lunch.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 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

Préparation de la marinade

Découper ou faites découper votre poulet en morceaux (cuisses, ailes, etc...)

Eplucher l'ail, les carottes et les gros oignons

Couper les carottes et la branche de céleri en petits cubes (brunoise)

Hacher l'ail et les oignons finement.

Couper la poitrine de porc en lardons.

Placer le poulet dans un saladier avec le céleri, l'ail, les carottes, les oignons et les lardons

Recouvrir avec la bière

Ajouter les clous de girofle, la branche de thym, les feuilles de laurier la cannelle et saler à votre convenance

Recouvrir d'un film plastique et laisser mariner 12 h au frigo.

Cuisson

Eplucher les oignons grelots

Nettoyer les champignons, retirer la terre des pieds tout en les gardant entiers

Retirer les morceaux de poulets de la marinade et les laisser égoutter

Retirer les clous de girofle de la marinade.

Passer la marinade dans une passoire de manière à séparer les légumes de la bière. Conserver la bière.

Faire fondre le beurre dans une cocotte à feu moyen

Ajouter les morceaux de poulet et les laisser blondir pendant 10 minutes

Ajouter les oignons grelots, les champignons, les légumes et lardons de la marinade

Laisser suer 5 minutes

Verser la bière sur le tout et laisser cuire à couvert pendant 1h30 à 2h à feu moyen.

Retirer le poulet et le réserver bien au chaud

Retirer les oignons grelots, les champignons et les lardons et les mettre de côté

Passer le jus de cuisson au chinois et récupérer le liquide. Bien presser les légumes pour en extraire tout le jus

Remettre le jus de cuisson dans la cocotte à feu vif et laisser réduire jusqu'à obtenir une consistance nappante.

Ajouter 25 g de beurre mou et mélanger à sauce

Remettre les lardons, oignons grelots et champignons 1 minute dans la sauce

Saler et poivrer à votre convenance.

Dressage de l'assiette

Napper une assiette de sauce avec les oignons grelots, les champignons et lardons

Poser un morceau de poulet sur la sauce et servir bien chaud.

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 OLG 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.