

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

## RECETTE: CHAMPIGNONS - Poulet aux morilles

### Ingrédients

Pour 4 personnes

1 poulet de Bresse d'1,3 kilo  
40 gr de beurre  
1 oignon  
400 gr de champignons de Paris  
300 gr de morilles  
2 verres de vin blanc sec  
8 cuillerées à soupe de bouillon de volaille ou de fond de volaille déshydraté  
30 cl de crème fraîche

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.rezept-buch.org](http://www.rezept-buch.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 WHOLESAL - 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

### Préparation des ingrédients

Faites découper votre volaille en 6 morceaux par votre volailler.  
Préparez votre fond de volaille dans le double de quantité d'eau.  
Nettoyez vos morilles à l'eau fraîche.  
Coupez le pied terreux des champignons de Paris et coupez en 4 en rondelles.  
Epluchez et coupez l'oignon en menus morceaux.

### Cuisson du poulet et des morilles

Dans une sauteuse, faites revenir les morceaux de poulet dans 30 gr de beurre.  
Ajoutez l'oignon et 4 champignons, faites dorer.  
Laissez cuire pendant 5 minutes les morceaux de poulet côté peau  
Retournez-les, ajoutez le vin blanc et le fond de volaille et laissez cuire 20-25 minutes.  
Pendant ce temps, faites cuire les morilles dans 10 gr de beurre et 10 cl d'eau durant 10 minutes.

### Préparation de la sauce et dressage du plat

Retirez les morceaux de poulet et posez dans un plat que vous gardez au chaud.  
Déglacez la sauteuse avec la crème fraîche et fouettez énergiquement 10 minutes.  
Passez au chinois, ajoutez les champignons entiers et les morilles.  
Versez la sauce sur les morceaux de poulet.

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](http://www.recipe-book.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 ÖLGZ 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 malheur, 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 WHOLESALERS - UWE BUSCHHAUS – IMPORT – EXPORT – GOOD MUSHROOMS – GOOD LIFE – feel free to download this recipe for free.