

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 - Tagliatelles aux cèpes et au safran rouge

### Ingrédients

Pour 4 personnes :

500 g de tagliatelles  
300 g de petits cèpes frais (en saison) ou 40 g de cèpes déshydratés (hors saison)  
50 g de parmesan râpé  
10 cl d'huile d'olive  
10 g de beurre doux  
1 branche de romarin frais  
½ cuillère à café de safran rouge en poudre  
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 à ce critère :

In Cooperation with: [www.recepte-buch.org](http://www.recepte-buch.org) – [www.racine-book.org](http://www.racine-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 auteurs des 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, réalisations, 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 de l'huile au romarin :

Retirer du brin de romarin les aiguilles et couper celles-ci en 2 ou 3 au dessus d'un petit bol à l'aide de ciseaux de cuisine. Arroser ensuite les morceaux d'aiguilles avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Mélanger puis laisser macérer la préparation pendant 2 heures à température ambiante.

Préparation des champignons :

Nettoyer les cèpes sous l'eau froide, puis les sécher délicatement à l'aide d'un linge propre. Les tailler ensuite en fines lamelles.

Faire chauffer dans une grande poêle 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et le beurre.

Y faire sauter les cèpes pendant 5 minutes à feu moyen, en remuant régulièrement le contenu de la poêle.

Ajouter sel et poivre en fin de cuisson, puis réserver au chaud.

Cuisson des tagliatelles :

Dans un petit bol, mélanger le safran dans un peu d'eau chaude.

Incorporer ensuite le safran dilué dans une grande casserole avec 4 litres d'eau froide.

Mélanger, puis porter l'eau à ébullition en y ajoutant le restant d'huile d'olive et du sel.

Plonger les tagliatelles dans l'eau bouillante et les laisser cuire pendant 3 à 5 mn, en veillant à les garder encore un peu fermes.

Egoutter en fin de cuisson, puis verser les tagliatelles dans la poêle contenant les cèpes.

Arroser avec l'huile parfumée au romarin.

Bien mélanger et réchauffer à feu très doux pendant quelques minutes.

Présentation :

Verser le contenu de la poêle dans un plat creux préchauffé, et servir avec le parmesan râpé.

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-buch.org](http://www.recipe-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 partir d'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, 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, 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 auteurs, les 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.