

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 Boursin et Parmesan

Ingrédients

Pour 6 personnes :

18 Champignon de Paris (moyens ou grands)
1 Boursin ail & fines herbes de 150 gr
1 cuillère à soupe de parmesan râpé
15 gr de beurre doux
Poivre noir du moulin

Préparation

Préchauffer le four à 180 °C.

Sortir le Boursin du réfrigérateur afin de pouvoir le traiter à température ambiante.

Beurrer légèrement un plat en terre pouvant aller au four.

Retirer les pieds des champignons (voir notre suggestion ci-dessous pour les utiliser dans une autre préparation).

Nettoyer les chapeaux rapidement sous l'eau froide, puis les sécher à l'aide de papier absorbant.

Garnir ensuite la cavité des chapeaux de Boursin et saupoudrer chaque champignon d'un peu de parmesan râpé et d'un peu de poivre.

Disposer ensuite les champignons dans le plat en terre (côté bombé dessous).

Mettre au four pendant 10 mn, jusqu'à ce que le parmesan soit bien doré.

Présentation :

Si vous présentez les champignons farcis en entrée, accompagnez-les qu'une salade verte, et si vous les servez en accompagnement de grillades ou de brochettes, déposez-les simplement aux côtés de la viande, sur chaque assiette préchauffée.

Servir les champignons farcis chauds ou tièdes.

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.rezepte-buch.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 WHOLESALÉ - UWE BUSCHHAUS – IMPORT – EXPORT – GOOD MUSHROOMS – GOOD LIFE – feel free to download this recipe for free.