

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 - Tourte de canard sauvage aux cèpes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

4 magrets de canard (sauvage, de préférence)
150 g de haché porc et veau
1 échalote
1 gousse d'ail
1 oignon
1 carotte
1 oeuf
8 cercles de feuilletage d'environ 12 cm
50 g de beurre doux
200 g de cèpes
25 cl de porto rouge
75 cl de fond de veau

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 - www.reishe-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, 19/17/80, 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.

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 des tourtes :

Poêler légèrement les magrets de canard pendant 10 mn, en les retournant régulièrement. En fin de cuisson, les réserver au frais.

Eplucher puis émincer l'échalote et la gousse d'ail.

Nettoyer les cèpes.

Réserver un quart des champignons et les hacher grossièrement.

Cuire pendant 5 mn les cèpes entiers au beurre, en y ajoutant l'échalote et l'ail. Réserver au chaud en fin de cuisson.

Découper ensuite les magrets de canard en dés, et les mélanger dans un bol avec le haché de porc et veau. Y incorporer les champignons hachés. Bien malaxer le mélange à l'aide vos mains.

Réserver.

Préchauffer le four à 200 °C.

Disposer ensuite quatre cercles de feuilletage sur une plaque de four légèrement huilée.

Répartir sur la pâte la farce de haché, et les couvrir avec les autres cercles de feuilletage.

Fermer les tourtes à l'aide de jaune d'œuf appliqué sur les bords, à l'aide d'un pinceau de cuisine.

Mettre les tourtes au four pendant 15 mn.

Préparation de la sauce :

Eplucher puis détailler en julienne l'oignon et la carotte.

Les cuire ensemble à la poêle avec un peu de beurre pendant 5 à 7 mn. Déglacer ensuite avec le porto, et laisser réduire la préparation des deux tiers. Ajouter ensuite le fond de veau et ajuster l'assaisonnement en ajoutant sel et poivre moulu.

Bien mélanger, puis passer la préparation au chinois. Réserver au chaud.

Présentation :

Servir les tourtes dès la sortie du four, bien chaudes. Accompagner chacune d'un filet de sauce au porto et de champignons entiers sautés à l'ail.

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 – 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, 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, 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.