

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 - Cèpes farcis aux escargots

### Ingrédients

pour 6 personnes :

12 cèpes moyens ou 12 gros champignons de Paris  
12 escargots ou 1 boîte d'escargot de Bourgogne  
100 g de chapelure blonde  
1 c à s d'huile d'olive  
1 échalote  
1 c à s de persil plat haché  
1 verre de vin blanc sec  
1 carotte  
1 branche de thym  
Sel fin  
Poivre noir du Viet-Nam

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](http://www.rezepte-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 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 ingrédients :

Epluchez et émincez la carotte.

Si vous utilisez des escargots en boîte, passez-les rapidement sous l'eau chaude et égouttez-les. Dans une assiette creuse, mettez la carotte émincée, la branche de thym effeuillée, du sel et du poivre et les escargots.

Versez le vin et laissez mariner 30 minutes.

Pendant ce temps, détachez les têtes des cèpes ou des champignons de Paris, épluchez et hachez l'échalote.

Hachez les pieds des champignons.

Préparation :

Enduisez d'huile les têtes des champignons à l'aide d'un pinceau, salez et poivrez légèrement.

Posez-les dans un plat allant au four et passez-les quelques minutes( 3-4 minutes environ) sous le grill du four, juste pour qu'ils cuisent un peu, en surveillant bien qu'ils ne brûlent pas.

Puis préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.

Dans un saladier, mélangez les pieds de champignons hachés, l'échalote hachée, et le persil, la chapelure, sel et poivre.

Égouttez les escargots en recueillant la marinade et mouillez le mélange avec un peu de vin blanc de la marinade.

Posez un escargot dans chaque chapeau, recouvrez-les de farce, posez une noisette de beurre et mettez à cuire au four 10 minutes environ.

Sortez du four et servez.

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-land.org](http://www.recipe-land.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 WHOLESALE - UWE BUSCHHAUS – IMPORT – EXPORT – GOOD MUSHROOMS – GOOD LIFE – feel free to download this recipe for free.