

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 - Parmentier de cabillaud aux trois champignons

Ingrédients

Pour 4 personnes :

600 g de filet de cabillaud
600 g de pommes de terre (type charlotte ou bintje)
150 g de chanterelles grises
150 g de girolles
150 g de pleurotes
90 g de beurre doux
20 cl de lait entier
2 cuillères à soupe de crème fraîche liquide
3 cuillères à soupe de chapelure fine
Sel
Poivre noir du moulin

Préparation

Peler les pommes de terre, puis les laver sous l'eau froide. Détailler ensuite la chair en petits morceaux, et les faire cuire pendant 20 mn dans une casserole d'eau bouillante légèrement salée. Egoutter et réserver en fin de cuisson.

Cuire les filets de cabillaud à la vapeur pendant 5 à 6 mn. Egoutter et réserver en fin de cuisson. Nettoyer les champignons sous l'eau froide, en retirer la terre et l'extrémité des pieds. Les faire cuire ensuite à la poêle, avec un peu de beurre. Saler et poivrer. Bien mélanger, puis réserver au chaud.

Après avoir égoutté les pommes de terre, les réduire en purée à l'aide du presse-purée en y ajoutant le restant du beurre coupé en morceaux, le lait entier, la crème fraîche, du sel et du poivre. Bien mélanger, puis réserver au chaud.

Hacher finement les champignons, puis les mélanger à la purée.
Préchauffer le four à 200 °C.

Emietter ensuite le cabillaud dans un grand bol et y ajouter la purée aux champignons. Bien mélanger, puis répartir la préparation dans un grand plat à gratin.

Recouvrir le plat de chapelure, et le mettre au four pour une cuisson de 15 à 20 mn.

Servir bien chaud, dès la sortie du four.

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.uzepilz.de - www.speisepilz.de

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, 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.