

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

## RECETTE: CHAMPIGNONS - Velouté moussoux de champignons

### Ingrédients

pour 4 personnes :

400g de champignons de Paris ou de jambes de cèpes  
1 l de fond blanc de volaille  
2 échalotes  
1 c à s de farine  
20 cl de crème fleurette  
20 g de beurre  
Sel fin  
Poivre du moulin  
2 c à s de poudre de lait  
30 cl de lait  
30 g de champignons séchés

### Préparation

Préparation des ingrédients :

Epluchez et hachez les échalotes.  
Nettoyez et coupez les champignons en petits quartiers, et les jambes de tranches épaisses.  
Mixez les champignons séchés et réservez.

Préparation :

Dans un faitout, mettez le beurre à blondir et faites revenir les échalotes et les champignons.  
Quand ils ont rendu leur eau, saupoudrez de farine, mélangez et laissez cuire 2 minutes.  
Versez le fond blanc, délayez et laissez cuire à petits frémissements 35 minutes.  
Quelques minutes avant la fin de la cuisson, versez le lait dans une casserole, portez à ébullition, puis versez la poudre de lait et gardez l'ébullition en remuant avec un fouet.  
Puis mixez pour faire mousser la préparation.  
Versez le velouté dans des petits bols, déposez de la mousse de lait à la surface et saupoudrez de poudre de champignons séchés.

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.rezept-buch.org](http://www.rezept-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.