

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 aux foie gras de canard

Ingrédients

Pour 4 personnes :

250 g de foie gras de canard
8 gros champignons de Paris
1 échalote
2 jaunes d'œufs
1 œuf entier
2 cuillères à soupe de porto rouge
15 cl de vin blanc
20 cl de crème fraîche liquide
1 cuillère à café de fleur de thym
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Fleur de sel
Sel
Poivre noir du moulin

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.mushroom-wholesale.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 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 :

Préchauffer le four à 180 °C.

Nettoyer les champignons sous l'eau froide, puis les sécher à l'aide de papier absorbant. Détacher les pieds, et les hacher finement. Conserver les têtes de champignons entiers.

Eplucher puis émincer finement l'échalote.

Dans un grand bol, mélanger ensemble les foies de canard entiers, les jaunes d'œufs, l'œuf entier, l'échalote, le porto, 10 cl de crème, le thym, une ½ cuillère à café de fleur de sel ainsi qu'une pincée de poivre moulu.

Passer ensuite la préparation au mixeur, jusqu'à l'obtention d'une farce très fine.

Disposer ensuite les têtes de champignons dans un plat à gratin (côté bombé vers le bas) et les farcir avec la préparation.

Dans un petit bol, mélanger ensemble 1 cuillère à soupe d'huile d'olive avec 10 cl d'eau. Verser le mélange dans le plat à gratin.

Mettre ensuite le plat au four, pour une cuisson d'environ 20 mn.

Pendant le temps de cuisson des champignons, faire revenir quelques instants dans un petit poêlon le hachis de pieds de champignons avec le restant d'huile d'olive. Ajouter ensuite le vin blanc, puis laisser réduire quelques minutes la préparation.

Ajouter ensuite le restant de crème fraîche, saler et poivrer, et bien mélanger. Réserver au chaud.

Présentation :

Servir les champignons farcis bien chauds, dès la sortie du four, complétés d'un filet d'émulsion au vin blanc et à la crème.

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.rezeptbuecher.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 WHOLESALE - UWE BUSCHHAUS – IMPORT – EXPORT – GOOD MUSHROOMS – GOOD LIFE – feel free to download this recipe for free.