

# Petits farcis niçois

## Ingrédients pour 4 personnes

### Pommes de terre

4 pommes de terre ovales  
(charlottes), de 5 cm de long par  
2 cm de haut  
20 g fine brunoise de pomme  
de terre  
10 g oignon émincé  
5 g beurre  
2 cl bouillon  
5 g huile pimentée (voir bases)

10 g tomate confite en brunoise  
5 g échalote ciselée  
1 g basilic concassé  
1 g thym  
2 cl huile d'olive

### Oignons nouveaux

4 gros oignons nouveaux  
de 3 cm de diamètre  
30 g oignons nouveaux émincés  
1 g huile d'ail  
2 g persil concassé  
30 g beurre

### Fenouils

8 mini-fenouils (8 cm de long)  
30 g échalote ciselée  
2 g ail écrasé  
10 g chapelure  
40 g beurre

### Aubergines

4 mini-aubergines de 3 cm de diamètre  
30 g chair aubergine (cuite)  
concassée  
8 g échalote ciselée  
1 g huile aromatisée à l'ail  
15 g tomate confite  
2 cl huile d'olive  
curcuma

### Courgettes

4 petites courgettes rondes  
de 4 cm de diamètre  
15 g brunoise courgette  
10 g tomate confite en brunoise  
5 g brunoise d'olives noires  
5 g échalote ciselée  
2 cl huile olive

### Navets fanes

4 petits navets fanes  
de 4 cm de diamètre  
40 g brunoise navet  
10 g oignon émincé  
2 g persil plat concassé  
ail

### Céleri-rave

4 palets de céleris-raves de 3 cm  
de diamètre par 2 cm de haut  
20 g brunoise céleri  
1 g fleur de thym  
10 g tomates confites en brunoise  
2 g oignons nouveaux émincés  
20 g beurre

### Finitions

huile d'olive  
fleur de sel  
poivre mignonnette  
huile pimentée  
pluches de cerfeuil

### Tomates

4 petites tomates grappes  
bien mûres  
10 g chair tomate concassée

### Pommes de terre

Cuire les charlottes au bouillon de volaille, puis les évider. Faire revenir l'oignon au beurre, ajouter la brunoise de pomme de terre, assaisonner. Farcir les charlottes.

### Fenouils

Cuire les mini-fenouils, puis les refroidir immédiatement à l'eau glacée. Faire fondre l'ail et l'échalote au beurre, en badigeonner les fenouils, puis les gratiner avec la chapelure.

### Courgettes

Cuire les courgettes à l'anglaise, les évider. Faire fondre l'échalote à l'huile d'olive, ajouter la brunoise de courgette et de tomate, les olives et bien mélanger. Farcir les courgettes

### Céleri-rave

Cuire à l'étuvée les palets de céleri et les évider. Faire fondre l'oignon dans le beurre, ajouter le céleri, étuver, au dernier moment, la tomate et le thym.

### Tomates

Faire fondre l'échalote à l'huile d'olive, ajouter la chair de tomate, le thym et le basilic, compoter, ajouter, au dernier moment, la tomate confite en brunoise. Retirer le pédoncule des tomates grappes, les évider et les garnir avec cette farce.

### Oignons nouveaux

Tailler les oignons blancs en tronçons, les évider à cru et les cuire à la vapeur. Faire fondre l'oignon, ajouter l'ail et enfin le persil. Garnir les cébettes de cette farce.



# Petits farcis niçois (suite)

---

## **Aubergines**

Passer les mini-aubergines au four, arrosées d'huile d'olive, de thym et d'ail, les évider en gardant la queue. Faire fondre l'échalote à l'huile, ajouter la chair d'aubergine, l'huile d'ail, le curcuma et enfin la tomate confite. Farcir.

## **Navets fanes**

Cuire à l'étuvée les petits navets. Faire suer l'oignon avec une pointe d'ail, ajouter enfin le persil, puis garnir.

## **Finitions**

Placer les 8 légumes farcis dans un plat en fonte, arroser d'un filet d'huile d'olive et réchauffer au four. Assaisonner de fleur de sel, poivre mignonnette, un trait d'huile pimentée, décorer de quelques pluches de cerfeuil.