

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.