

6 petits farcis printaniers



Ingrédients pour 6 personnes :

6 petites tomates, 3 mini aubergines, 2 petites courgettes rondes, 6 pommes de terre amandine, 6 champignons de Paris, 6 artichauts poivrade, huile d'olive, 1 dl de Martini blanc, assaisonnement, huile d'olive, 1 cuillère de fond de veau

Pour la farce : 2 aubergines, 2 courgettes, 500g d'épinards, 10 champignons de Paris, 4 gousses d'ail, 2 oignons, 1 cuillère à soupe de fond de veau, 100g de parmesan, huile d'olive, assaisonnement

Pour le coulis d'aubergine : 2 aubergines, 1 oignon, 4 gousses d'ail, huile d'olive, sel.

Finition : Brindilles d'herbes aromatiques

La farce : Couper tous les légumes en tous petits dés et les sauter séparément dans de l'huile d'olive, les égoutter et les rassembler.

Ajouter le parmesan râpé et le fond de veau en poudre. Réserver.

Les légumes : Découper un chapeau dans les tomates. Les évider légèrement. Les placer dans un plat à gratin. Assaisonner, arroser d'un filet d'huile d'olive et cuire 10mn au four à 180°.

Tourner les artichauts, les cuire avec le martini blanc, un peu d'eau, d'huile d'olive et assaisonnement. Lorsqu'ils sont tendres, couper la base afin qu'ils tiennent debout et conserver la base avec la queue en guise de chapeau.

Eplucher les aubergines en conservant le pédoncule. Couper en 2 dans la longueur. Les placer dans un plat à gratin. Assaisonner, arroser d'un filet d'huile d'olive et cuire 10mn au four à 180° jusqu'à légère coloration. Couper les courgettes en 3 creuser légèrement l'intérieur. Les disposer dans un plat à rôtir, assaisonner, arroser d'huile d'olive et cuire 10mn environ au four à 180°.

Eplucher les pommes de terre et les tourner pour obtenir 6 pommes de même taille et forme. Placer dans un plat à gratin. Mouiller avec 1 verre d'eau, 1 verre de martini, saler et arroser d'un filet d'huile d'olive. Cuire 20mn au four à 180° jusqu'à coloration du dessus et réduction en sirop du jus de cuisson.

Retirer le pied des champignons. Placer les têtes dans un plat à gratin. Assaisonner, mouiller avec un peu d'eau, de Martini et arroser d'un filet d'huile d'olive. Cuire 10mn au four à 180°.

Farcir généreusement les légumes avec la farce de légumes.

Disposer harmonieusement les petits farcis dans un tian, arroser d'un filet d'huile d'olive et de jus de viande. Cuire au four à 160° pendant 5mn.

La purée d'aubergine :

Eplucher les aubergines et les couper en gros dés. Eplucher et émincer l'ail et l'oignon. Cuire dans une cocotte avec 1 verre d'eau, sel et un bon filet d'huile d'olive. Lorsque les aubergines sont tendres, mixer finement.

Dressage :

Napper le fond de 6 assiettes avec la purée d'aubergine. Disposer harmonieusement les légumes dessus, arroser des sucs qui se sont déposés au fond du tian dans lequel ont cuit les légumes.

Décorer de brindilles d'herbes aromatiques.