

Recette : petits farcis végétariens de courgette

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Génération plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): - **(2015)**

Heft 71

PDF erstellt am: **17.08.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Dans la cuisine d'Annick

Bien connue des téléspectateurs, elle a nous a mis plus d'une fois l'eau à la bouche. C'est aux lecteurs de *générations* qu'Annick Jeanmairet propose des recettes de saison issues de son tout dernier ouvrage, *Pique-assiette invite les chefs*, le livre 3, aux Editions Favre. **Bon appétit!**



Petits farcis végétariens de courgette

Une recette du chef Dominique Gauthier, du Chat botté, à Genève
Entrée pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

4 courgettes rondes d'env. 250 g
1 oignon
2 gousses d'ail
1 feuille de laurier
2 brins de thym
3 cs de parmesan fraîchement râpé
40 g d'olives noires dénoyautées*
4 pétales de tomate séchée à l'huile
1 poignée de roquette
Huile d'olive
Vinaigre balsamique
Sel et poivre du moulin

* Dominique Gauthier conseille les olives taggiasche, petites et particulièrement savoureuses

PRÉPARATION

Couper la tête des courgettes et vider le centre à l'aide d'une cuillère à soupe, en laissant 1 cm au bord. Détailler la chair et les couvercles en dés de 0,5 cm. Eplucher et ciseler l'oignon et l'ail. Faire suer l'oignon dans 3 cs d'huile d'olive pendant 3 min; ajouter l'ail, cuire encore 2 minutes. Parfumer avec la feuille de laurier finement hachée et le thym effeuillé. Ajouter les cubes de courgettes, augmenter le feu et saisir rapidement (4 à 5 minutes) – il ne faut surtout pas faire transpirer la courgette, elle doit rester croquante! Réserver sur un plat, saler et poivrer. Laisser tiédir, puis ajouter le parmesan râpé et la moitié des olives (hachées). Cuire les «coques» de courgettes à la vapeur 3 à 4 minutes (elles doivent être al dente). Les plonger dans un saladier d'eau glacée, puis les égoutter sur du papier absorbant, à l'envers. Les retourner, les saler, ajouter un filet

d'huile d'olive et répartir la farce. Les disposer dans un plat à gratin huilé et cuire un quart d'heure au four à 200°, de manière à légèrement les gratiner. Dresser sur des assiettes plates, répartir les tomates séchées détaillées en lamelles, le reste des olives, la roquette, un filet d'huile d'olive et quelques gouttes de vinaigre balsamique. Déguster tiède.

LES CONSEILS DU CHEF

On peut aussi préparer ces farcis à l'avance et les passer au four au dernier moment. Selon votre goût, on peut les agrémenter d'une fine tranche de coppa, de pancetta, de lard, de jambon cru, ou de viande séchée. A défaut de casserole vapeur, on peut aussi plonger les coques de courgette 2 minutes dans de l'eau bouillante généreusement salée. Dans ce cas, ne pas les saler au moment de les farcir.