

Les petits farcis d'hiver

Ingrédients pour 8 personnes :

1 petit potimarron, 2 panais, 8 champignons de paris de 5cm de diamètre, sel sucre, Martini blanc, huile d'olive et beurre

Pour la farce :

1kg de champignons de Paris, 2 oignons, Martini blanc, 100g de parmesan, 100g de chapelure de pain fraîche, huile d'olive, assaisonnement

La farce :

Couper les oignons et les champignons de Paris en tout petits dés.

Les cuire avec un verre de Martini, 1 trait d'huile d'olive et 1 pincée de sel.

Lorsque l'eau de végétation des champignons s'est évaporée et que la duxelles est sèche, ajouter le parmesan râpé et la chapelure qui assureront la liaison. Réserver.

Les légumes :

Couper le potimarron en 2 dans la hauteur. Enlever les graines à l'aide d'une cuillère.

Couper en 8 quartiers. Régulariser les bords pour obtenir une forme en goutte harmonieuse.

Placer ces potimarrons dans un plat à gratin.

Arroser d'un filet d'huile d'olive et ajouter quelques noisettes de beurre et un ½ verre d'eau.

Cuire au four 15mn environ à 180° jusqu'à ce que les potimarrons soient tendres.

Eplucher les panais. Les couper 4 dans la longueur. Enlever le cœur et retailer les bords pour obtenir 8 légumes réguliers de la forme de petits panais.

Placer ces panais dans un plat à gratin. Arroser d'un filet d'huile d'olive et ajouter quelques noisettes de beurre et un ½ verre d'eau.

Cuire au four 15mn environ à 180° jusqu'à ce que les panais soient tendres.

Enlever les pieds des champignons en les cassant pour faire un petit réceptacle à leurs places.

Placer ces champignons dans un plat à gratin.

Arroser d'un filet d'huile d'olive et ajouter quelques noisettes de beurre et un ½ verre de Martini.

Cuire au four 15mn environ à 180° jusqu'à ce que les champignons soient tendres.

Farcir :

Remplir les champignons d'un dôme de duxelles.

Poser une quenelle de farce de champignon sur les panais et les potimarrons.

Finitions :

Ranger les légumes farcis dans un tian harmonieusement et en jouant avec les formes et les couleurs.

Arroser d'un filet d'huile d'olive et dorer au four à 180° 5mn environ.

Servir tel quel avec une salade d'hiver à l'ail ou en garniture d'une viande blanche.