



Assiette de petits légumes farcis

09/01/2019 à 14h24

Par [Scott Serrato](#)

Temps de préparation : 40 min

Temps de cuisson : 20 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 4 mini-poivrons verts
- 4 petites tomates rouges
- 2 mini-aubergines
- 2 gousses d'ail
- 4 courgettes-fleurs
- 4 mini-pâtissons
- 120 g de duxelle de champignons
- 120 g de piperade
- 120 g de concassée de tomates
- 120 g de ratatouille
- 1 cuillère à soupe de coriandre ciselée
- 1 cuillère à café d'olive noire hachée
- Sel et piment d'Espelette

Préparation :

- Enveloppez les aubergines dans une feuille de papier d'aluminium en plaçant avec elles les gousses d'ail non pelées; faites-les cuire dans le four à 180 °C (Thermostat 6) pendant 45 minutes; déballez-les, ouvrez-les en deux et récupérez la pulpe sans abîmer la peau; hachez cette pulpe en ajoutant la pulpe des gousses d'ail confites, la coriandre et l'olive noire; mélangez intimement et farcissez les demi-aubergines avec cette préparation. Réservez;
- Pendant la cuisson des aubergines, préparez les mini-poivrons (cuits pendant 6 minutes à la vapeur, ouverts, vidés et garnis de piperade- voir la recette), ainsi que les tomates incisées aux deux tiers, pelées et garnies de ratatouille;
- Coupez par ailleurs le haut des pâtissons, creusez-les légèrement avec une cuillère parisienne (à boule); faites-les cuire pendant 3 à 4 minutes à l'eau bouillante salée ou à la vapeur, puis garnissez-les de concassée de tomates;
- Taillez les courgettes en éventail, ouvrez les fleurs et retirez le pistil, puis garnissez les fleurs de duxelle de champignons à l'aide d'une poche à douille (ou une petite cuillère); faites-les ensuite cuire à la vapeur pendant quelques minutes selon votre goût;
- Disposez les légumes farcis sur des assiettes de service en les répartissant harmonieusement. Servez-les soit chauds avec un coulis de poivrons au piment doux, soit froids avec une vinaigrette aux herbes.