



## COURGETTES FARÇIES ET RÔTIES À LA VENÇOISE

Version restaurant Jacques Maximin à Vence (2000)

LEGUME / ENTREE ou PLAT PRINCIPAL

### INGRÉDIENTS (POUR 6 PERSONNES)

18 courgettes fleurs  
huile d'olive  
beurre (environ 100g)  
Sel et poivre du moulin  
gros sel

#### FARCE :

300g de panoufle d'agneau  
500g de courgettes "beurre" ou "trompette"  
2 carottes, 1 oignon blanc, 2 échalotes,  
1 tête d'ail, 1 botte de basilic,  
4 oeufs, 100g de parmesan râpé,  
150g de champignons de paris,  
250g de pain de mie, 100g de crème liquide,  
huile d'olive, sel et poivre du moulin.

#### L'ASTUCE DU CHEF

Piquer les courgettes fleurs avec la pointe du couteau avant la cuisson et rajouter un peu d'eau au fil de la cuisson si nécessaire.

#### LES PIÈGES À ÉVITER

Un four trop chaud et une cuisson trop rapide.

#### UNE BOISSON POUR ACCOMPAGNER

Un rouge de Provence Château de Peyrassol 2006.

#### POUR LA PETITE HISTOIRE

Cette recette de Courgettes fleurs de Jacques Maximin est l'une des plus copiée dans le monde entier.

### PRÉPARATION

- 1 - Tourner au couteau la pointe des courgettes fleurs et conserver les parures.
- 2 - Les blanchir "aller-retour" dans l'eau bouillante salée et les rafraîchir aussitôt.  
Puis les égoutter rapidement.
- 3 - Pour la farce :
  - . Retirer la croûte et tailler le pain de mie en gros dés et mettre à tremper dans la crème.
  - . Tailler en gros dés le panoufle d'agneau et les saisir à l'huile d'olive, puis les égoutter.
  - . Tailler en fine brunoise carottes, oignon blanc, échalotes, champignons juste émincés, courgettes, poêler à l'huile d'olive avec l'ail écrasé "en chemise" + sel et poivre, et laisser égoutter.
- 4 - Passer 2 fois dans un hachoir à grille fine : l'agneau + le pain de mie juste pressé à la main + la garniture
- 5 - Finir la farce à la spatule en ajoutant : les oeufs 2 par 2, puis le parmesan et le basilic ciselé.
- 6 - Farcir les courgettes fleurs.
- 7 - Disposer dans un plat avec huile d'olive, sel, poivre, et 1 goutte d'eau.  
Poser un aluminium sur le plat.  
Cuire au four à 160-180° pendant 1 à 2h30.
- 8 - Servir chaud avec un beurre monté.