

07



les recettes de Jacques MAXIMIN

Niveau assez technique / Recette réalisée par Jacques Maximin et son chef de l'époque Laurent Poulet

LES PETITS FARCIS NIÇOIS BEURRE DE BASILIC

Version restaurant Jacques Maximin à Vence (2000)

LEGUMES / ENTREE ou PLAT PRINCIPAL

INGRÉDIENTS (POUR 6 PERSONNES)

6 artichauts violets
6 tomates garniture (50g)
6 oignons blancs nouveaux à farcir
6 courgettes rondes niçoises
500g de boeuf cuit en pot au feu
+ ses légumes (carottes, oignons)
200g de mie de pain fraîche gonflée avec le bouillon
de ce pot au feu
sel, poivre, 4 épices
2 échalotes hachées
persil plat haché
vin blanc
parmesan râpé
50g de bouillon
150g de beurre frais
1/2 botte de basilic frais concassé
huile d'olive fruitée

L'ASTUCE DU CHEF

Pour une cuisson idéale de chaque farci, retirer chaque légume au fur et à mesure qu'il atteint la cuisson idéale.
Puis, une fois toutes les cuissons terminées réunir à nouveaux les légumes tous ensemble dans la plaque de cuisson en les conservant sur le bord du fourneau.

LES PIÈGES À ÉVITER

Au moment de monder les tomates, attention de ne pas les laisser trop longtemps dans l'eau afin d'éviter qu'elles cuisent.

UNE BOISSON POUR ACCOMPAGNER

Un Bellet blanc.

POUR LA PETITE HISTOIRE

Cette recette fait partie des classiques de la cuisine Niçoise que Jacques Maximin est parvenu à remettre au goût du jour et même à "réveiller".
Avant on se demandait comment faire les petits farcis Niçois, à présent on se demande comment Jacques Maximin fait les farcis Niçois !





PRÉPARATION

1 - Les Légumes

- Couper un chapeau au sommet des courgettes et des oignons.
Les évider à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne, puis les cuire à l'anglaise en prenant soin de les conserver fermes.
Rafraîchir, égoutter. Conserver l'intérieur des légumes.
- Tourner les artichauts violets, les creuser légèrement, les cuire en Barigoule classique.
- Monder les tomates. Les éplucher en conservant les pédoncules puis couper un chapeau et les évider délicatement.
Saler légèrement et les retourner sur une petite grille pour les égoutter.

2 - La farce

- Pour la réalisation de cette farce, un reste de bon pot au feu fera très bien l'affaire.
- Faire gonfler la mie de pain avec le bouillon de boeuf chaud.
- Passer au hachoir, grille fine, la viande (paleron par exemple),
les légumes (carottes, oignons), ainsi que la chair des légumes évidés que vous aurez au préalable poêlés avec un peu d'ail.
- Rassembler la viande hachée, les légumes, la mie de pain gonflée.
- Assaisonner de bon goût : sel, poivre, 4 épices, cayenne, les 2 échalotes hachées, 1 gousse d'ail hachée très finement, persil haché, vin blanc, parmesan râpé.

3 - Farcir proprement tous les petits légumes.

- Les plaquer dans des bimétaux. Arroser d'une louche de bouillon, assaisonner, ajouter huile d'olive, 1 gousse d'ail en chemise écrasée, une branche de thym.

4 - Braiser doucement dans un four moyen (160°) d'abord avec une feuille de protection

- puis à découvert pour glacer les petits farcis.
Contrôler les cuissons de chaque légume.
Réserver sur le bord du fourneau dans leur plaque de cuisson.

5 - Finition

- réduire le bouillon restant, monter au beurre comme d'habitude.
Rectifier l'assaisonnement.
A l'envoie, jeter le basilic concassé dans le beurre chaud, napper les petits farcis, poivre du moulin, le trait d'huile d'olive.