



Toque & Tablier



### Les petits farcis Niçois

Pour 6 personnes.  
Préparation 25 min

### Ma liste de courses... Chez

#### Le primeur :

Je compte ci-dessous 2 petits farcis par personne

- 3 grosses tomates à farcir
- 3 courgettes rondes (si vous les trouvez, prenez celles dénommées « rondes de Nice »)
- 2 petites aubergines
- 2 poivrons
- 2 oignons,
- 1 gousse d'ail
- Un bouquet de persil plat
- 5 branches de thym

#### L'épicier :

- De l'huile
- Du sel et du poivre
- Des herbes de Provence

#### Le boucher :

- 150 g d'épaule de veau
- 150g de chair à saucisse
- 150g de bœuf haché

1. Préchauffer votre four à 180°. Coupez tous les chapeaux de tous les légumes et évidez-les avec une cuillère parisienne (ce sera plus facile qu'avec une cuillère normale car la cuillère parisienne est coupante). Laissez ½ cm d'épaisseur de chair pour ne pas que la farce dessèche trop à la cuisson.
2. Dans une casserole d'eau bouillante, faites blanchir vos oignons évidés durant 10 minutes. Passez ce temps, sortez-les à l'aide d'une passoire (sans vider l'eau) et mettez à la place du riz soit en grande quantité pour accompagner les farcis ou juste 4 cuillères à soupe pour y garnir le plat. Le riz servira à alors absorber l'eau de cuisson des légumes.
3. Pendant ce temps, préparez votre farce : mettez dans un mixer, les 3 viandes, les chairs des légumes. Salez et poivrez généreusement. Ajoutez-y ensuite le persil plat et 2 branches de thym
4. Déposez une couche de riz dans votre plat à gratin, déposez ensuite les 3 autres tranches de thym et par-dessus, les légumes évidés. Farcissez-les généreusement. Huilez vos farcis et enfournez pour 40-45 minutes. A mi-cuisson, vous leur mettez leurs chapeaux.

**Vous avez trop de farce ?** Tant mieux, congelez-là pour faire des petits farcis une prochaine fois ! De la même manière, si vous ne mangez pas tous les petits farcis, vous pouvez très bien les congeler.

**Mon secret chuchoté à l'oreille :** Normalement, le mieux est que tous les légumes dégorgent en y mettant à l'intérieur du sel et en les retournant pendant une nuit. Si vous avez le temps, faites-le.

**Une bonne organisation :** vous pouvez tout préparer en avance, vous ferez réchauffer au dernier moment.