

Trilogie de petits légumes farcis en trois saveurs

ingrédients pour 8 personnes

8 courgettes rondes dite “ de Nice “
8 pommes de terre bien calibrées
8 oignons blancs moyen
100 g d’Emmental grand cru
100 g de Morbier AOC
100 g de Bleu de gex AOC
100 G de mie de pain
un peu de lait
herbes aromatiques (ciboulette,origan, sarriette)
sel, poivre

Pocher les courgettes entière dans un bouillon de volaille pendant 5 minutes; les tenir ferme.

Pocher les oignons entiers dans le même bouillon pendant 10 minutes; les tenir ferme.

Cuire les pommes de terre avec la peau pendant 15 minutes; les tenir ferme.

Couper en petits dés les 3 fromages séparément.

Préparer la panade avec la mie de pain trempée au lait.

“Décalotter” les légumes en réservant le chapeau.

Évider chaque légume en laissant suffisamment de chair autour de la peau afin d’assurer une bonne tenue, hacher grossièrement la pulpe séparément.

Incorporer à la pulpe de courgette les dés de Morbier et 1/3 de la panade; ajouter un hachis de sarriette; rectifier l’assaisonnement.

Procéder de la même manière pour les 2 autres légumes:

- pomme de terre, bleu de Gex, ciboulette
- oignon, Emmental grand cru, origan

Farcir chaque légume avec la pulpe correspondante; remettre le chapeau.

Mettre les légumes farcis dans une plaque à four; ajouter un peu de bouillon de cuisson au fond; cuire 30 minutes environ à four moyen (150 °)

Servir avec de la crème fraîche du Jura et accompagné de copeau de viande séché (brési) et d'une belle salade de roquette

Vin conseillé : Poulsard ou Trousseau léger