

Petits farcies de légumes au porc du pays cathare

Ingrédients :

Porc haché ou saucisse de porc du pays cathare
Oignons ou échalote
Mie de pain ou chapelure
Œuf
Persil, basilic
Sel, poivre
Légumes : courgettes, aubergines, champignons, pomme de terre, tomate, artichaut...



Préparation des légumes

Laver et trancher courgette et aubergine faire un petit creux avec une cuillère
Cuire les courgettes dans de l'eau salé puis refroidir l'eau glacée égoutter et réserver
Aubergine cuire à la poêle avec de l'huile d'olive réserver
Champignon vider le pied cuire les chapeaux dans de l'eau citronner égoutter, réserver
Les pieds cuire dans du beurre sel poivre et hachée rajouter à la farce pour farcir les chapeaux
Pomme de terre cuire à l'eau, couper en deux, faire un creux avec une cuillère, réserver
Tomate couper $\frac{3}{4}$ garder le chapeau vider avec une cuillère
Tourner les artichauts cuire dans un blanc citronner refroidir enlever le foin, réserver

Farce

Mélanger œuf battu, oignons ou échalote haché, viande de porc haché
Mie de pain ou chapelure, persil, sel poivre
Attention si vous utiliser de la chair à saucisse elle est déjà assaisonner
Plaquer vos légumes et les farcir en les personnalisant
Tomate quelque grain de riz farce avec basilic
Champignons farce avec pieds haché
Artichaut farce fromage râpée

Cuisson au four 15/20 minutes

Dresser vos légumes avec un coulis de tomate

Bon appétit

Auberge Sire de Cabaret

11380 Roquefère

04 68 26 31 89

<mailto:siredecabaret@wanadoo.fr>

<http://www.auberge-siredecabaret.fr>